FACILE CUCINA

MENSILE - N.3 - MARZO 2018

oltre 165 ricette

Tempo di Pasqua

PRIMI CHE FAN FESTA

- Ravioli ai fiori di zucca
- Lasagne ai carciofi
- Cannelloni al ragù di agnello

SECONDI DI TRADIZIONE

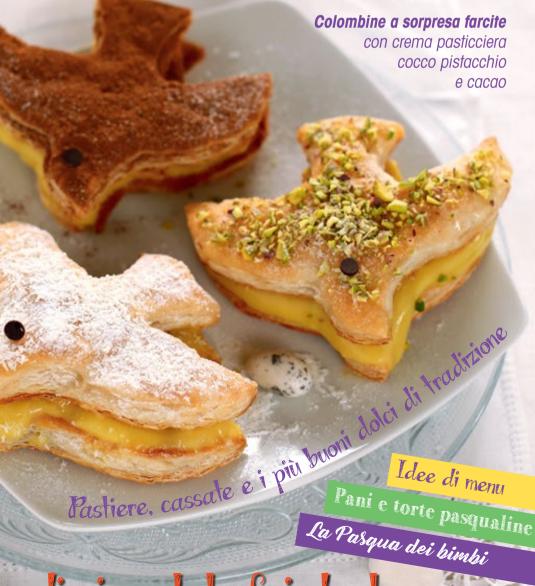
- Corona di agnello
- Capretto in crosta
- Costolette impanate ai pistacchi
- Spiedini di coniglio

NON È PASQUA SENZA...

- Uova sode fantasia
- Casatiello tricolore
- Colomba al tiramisù

Colombine a sorpresa farcite *con crema pasticciera cocco pistacchio e cacao*

Pastiere, cassate e i più buoni dolci di tradizione

Idee di menu

Pani e torte pasqualine

La Pasqua dei bimbi

Uova di cioccolato fai da te

ISSN 9772532826007
80003
€ 1,90
POSTE ITALIANE S.P.A. – SPED. ABB. POSTALE D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 LO/MI

	residuo fisso in mg/l	sodio in mg/l	durezza in °F
Lauretana	14	1.0	0.55
Monte Rosa	16.4	1.2	0.54
Sant'Anna di Vinadio	22	1.5	0.9
S.Bernardo Rocciaviva	34.5	0.8	2.5
Voss	44	6	N.D.
Levissima	80	1.9	5.8
Acqua Panna	139	6.4	10.6
Fiuggi	145	6.3	9
Rocchetta	174.1	4.13	N.D.
Fiji	224	18	N.D.
Evian	309	6.5	N.D.
San Benedetto Primavera	313	4.1	N.D.
Vitasnella	396	3.4	N.D.

Il residuo fisso, il sodio e la durezza di alcune note acque oligominerali (residuo fisso <500 mg/l) commercializzate nel territorio nazionale come rilevato da Beverfood 2017-2018.

Editoriale

Pasqua come vuoi

Tradizionale, o alternativa; raffinata o informale; conviviale o intima… in qualsiasi modo vogliate festeggiare la **Pasqua**, da questo numero, di certo, potete trarre ispirazione. Ingredienti di stagione, specialità pasqualine e temi d'occasione ci sono tutti, in versione classica e in varianti più creative, ma il bello è divertirsi a scegliere le ricette giuste e a combinarle in **menu di festa** personalizzati. Torte rustiche, casatielli, pizze salate e pani tipici, che poi sono perfetti anche per **le prime scampagnate** che il meteo ci consentirà; uova sode in tutte le salse (è proprio il caso di dire!); lasagne, cannelloni, paste fresche e ripiene, come vuole la festa; carni leggere, ma tradizionali e saporite – come agnello, capretto e coniglio –, in felice sodalizio con carciofi, asparagi, puntarelle, patate, scarola e primi baccelli. Ricette "chicchettose" o più rustiche, presentazioni e apparecchiature adeguate e tante **preparazioni facilitate**, incluse alcune **scuole di base** per chi volesse cominciare a fare la pasta all'uovo, i ravioli o la maionese in casa. Largo spazio ai dolci, che in queste occasioni non possono mancare, soprattutto i grandi classici, opportunamente semplificati, ma anche arricchiti e rinnovati. Ci sono pastiere e colombe, ovetti di cioccolato ripieni di creme golose, torte e budini di ricotta, cake al cioccolato e biscotti da decorare con i bimbi. Non dimentichiamo però che, prima della Pasqua, il 19 marzo si festeggiano **San Giuseppe** e tutti i papà: con le zeppole, ma non solo… sfogliate e scoprite che golose variazioni su tema potete regalargli! E il 21 è ufficialmente **primavera**: perfette per celebrare l'equinozio, le due declinazioni salate e dolci di torte mimose. Squisite, allegre e sorprendenti come la bella stagione in arrivo.

La Redazione

Foto V. Repetto

FACILE CUCINA

sommario

ALMA MEDIA srl
Sede: Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

FACILE CUCINA

DIREZIONE EDITORIALE
Corrado Azzolini • *corrado.azzolini@almamail.it*
DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona • *valter.latona@almamail.it*
VICE DIRETTORE
Giulia Macrì • *giulia.macri@almamail.it*
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi
francesco.monteforte@almamail.it
REDAZIONE
Emanuela Bianconi • *emanuela.bianconi@almamail.it*
REDAZIONE TESTI
Cristina Bianconi
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral • *marta.koral@almamail.it*
alma.desk.food@almamail.tv
INFO LETTORI/ABBONATI
tel. +39 06.89676007
GRAFICA
Simona Ferri
RICETTE
F. Argentino, M. Bianchessi, R. Bisi, F. Campoli, C. Carosi, R. Caucci A. Esposito, S. Fagioli, L. Freni, G. Gandino, V. Gigli, C. Lunardini, M. Malantrucco, L. Messeri, L. Montersino, N. Nosari, S. Papa, V. Perin, D. Persegani, M. Piccheri, F. Rizzo, G. Steffanina, S. M. Teutonico, S. Zecca.
FOTO
E. Andreini, M. Avalos Flores, C. Bellasio, I. Beretta, F. Brambilla, F. Cameli, S. Censi, C. Cucinelli, A. De Santis, D. Di Rienzo, A. Favara, C. Gargioni, L. Lupori, M. Della Pasqua, T. Mattiello, G. Nofrini, M. Ravasini, V. Repetto, S. Rossi, B. Santoro, S. Schicchitano, S. Serrani, M. Sjoberg, B. Torresan, N. Valdisteno, S. Verbert, C. Viganò, S. Zecca.
FOTO COVER
Stefania Zecca
PUBBLICITÀ
ALMA MEDIA SRL
Direzione Commerciale Luciano La Tona
luciano.latona@almamail.it
Via Carlo Poma 41, 20129 Milano (MI)
tel. 02.55410829
Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. 06.89676003 • *alma.pubblicita@almamail.tv*
PIEMME SPA
Rete Commerciale
Sede Roma: Via Montello 10, 00195 Roma (RM)
tel. 06.377081 • *segreteriacentrale@piemmeonline.it*
Sede Milano: Via Carlo Poma 41,
20129 Milano (MI) tel. 02.757091
segreteriacentralemi@piemmeonline.it
Emilia Romagna *alberto.saccomani@piemmeonline.it*
Toscana *luca@lucaparigi.it*
Piemonte *alessio.cantamessa@piemmeonline.it*
Marche *paolo.puglisi@piemmeonline.it*
Triveneto *brandmedia@piemmeonline.it*
Triveneto *paolo.magini@piemmeonline.it*
Lazio *roberto.digiovanni@piemmeonline.it*
Campania, Sardegna *michela.coppola@piemmeonline.it*
Puglia, Molise, Basilicata, Calabria e Sicilia
debora.campagna@piemmeonline.it
STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1
DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
Via C. Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
Numero 3 - Anno II - Marzo 2018
Periodicità mensile
Reg. Trib. Tivoli N° 14/2017 dell'8 novembre 2017

ISSN 2532-8263
Facile cucina
FINITO DI STAMPARE FEBBRAIO 2018
SCRIVERE A: ALICE CUCINA
Centro Direzionale CAR - Edificio A - 1° piano
Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
alma.desk.food@almamail.tv
SERVIZIO ARRETRATI
Informazioni: tel. +39 039 99.91.541
fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

www.passalacqua.com

love
celebrating
70 years

Pasqua come vuoi

9

Il pranzo della festa? In famiglia o con gli amici, purché accontenti tutti. Per questo abbiamo pensato a due diverse proposte di menu. La prima per gli amanti dei sapori rustici e decisi, la seconda per chi predilige abbinamenti più ricercati ed eleganti

Asparagi all'emiliana

Ingredienti per 6-8 persone
600 g di **asparagi** • 300 g di **prosciutto crudo a fette** • 200 g di **edamer a fettine**
100 g di **parmigiano grattugiato**
4 **uova** • **farina** • **pangrattato**
olio di semi di arachide • **sale e pepe**

Preparazione
• **Mondate** e sciacquate gli asparagi. Scottateli brevemente in acqua bollente leggermente salata, scolateli e trasferiteli in una ciotola con acqua e ghiaccio. Arrotolate ciascun asparago in una fettina di edamer; quindi spennellateli con 1 uovo, leggermente sbattuto, passateli nel parmigiano e avvolgeteli infine con una fetta di prosciutto. • **Passateli** nella farina, nelle uova restanti, sbattute e condite con un pizzico di sale e di pepe, e infine nel pangrattato. Scaldate abbondante olio di semi e friggete gli asparagi; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Portate in tavola e servite.

Corona di rose alla ricotta con zucchine speck e provola

Ingredienti per 6-8 persone
80 g di **speck** • 3 **zucchine**
100 g di **provola** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

per l'impasto
300 g di **farina 0** • 100 g di **manitoba**
200 g di **ricotta** • 10 g di **sale**
10 g di **lievito di birra** • 70 g di **strutto**

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito in 100 ml di acqua e fate riposare per 10 minuti; in una ciotola raccogliete le farine, la ricotta e il lievito, e impastate per qualche minuto. Unite lo strutto e il sale, e lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (se necessario, aggiungete un altro goccio di acqua). Formate una palla, coprite con la pellicola trasparente e fate lievitare fino al raddoppio del volume. • **Lavorate** nuovamente l'impasto e fatelo riposare per altri 15 minuti. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a julienne; in una padella, fatele saltare velocemente con un filo di olio. Regolate di sale e di pepe. Con un matterello stendete l'impasto fino a ottenere un rettangolo. • **Disponete** sopra lo speck, le zucchine e la provola a cubetti; arrotolate l'impasto e con un coltello ricavate tante girelle. Sistematele una accanto all'altra su una teglia, leggermente unta, fino a formare una corona. Coprite con un canovaccio e fate lievitare nuovamente. Spennellate la corona con abbondante acqua e infornate a 200 °C per 10 minuti; abbassate a 180 °C e fate cuocere per altri 30 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Ragù alla *napoletana*

In una casseruola fate rosolare 2 cipolle, tritate finemente, con un filo di olio e 2 cucchiai di strutto. Quando lo strutto sarà fuso, aggiungete 4 salsicce, spellate e sgranate, 4 pezzi di muscolo di maiale e 4 costine di maiale. Fate rosolare, sfumate con 1 bicchiere e 1/2 di vino rosso e lasciate evaporare; togliete la carne dalla casseruola e tenete da parte. Aggiungete 100 g di doppio concentrato di pomodoro, sciolto in un po' di acqua tiepida, e fate soffriggere finché non diventerà di un bel colore scuro. Unite 1 kg di pomodori passati, 1 ciuffo di basilico spezzettato e un mestolo di acqua. Regolate di sale, portate a bollore, incoperchiate e fate sobbollire per almeno 5 ore. Rimettete la carne nel sugo, aggiustate di sale e fate cuocere ancora per qualche minuto.

Lasagne alla napoletana

Ingredienti per 6 persone
400 g di **sfoglie di lasagne** (da 15x40 cm)
1,5 kg di **ragù di carne** • 500 g di **ricotta**
300 g di **provola a tocchetti**
50 g di **parmigiano grattugiato**
50 g di **pecorino grattugiato** • **burro**
sale

per le polpettine
200 g di **carne macinata mista (manzo e maiale)** • 80 g di **pane raffermo**
1 **uovo** • **parmigiano grattugiato** • 1 ciuffo di **prezzemolo** • 1 spicchio di **aglio** • **latte**
olio di semi di arachide • **sale**

Preparazione
• **Stemperate** la ricotta con il ragù e tenete da parte. Preparate le polpettine: amalgamate la carne macinata con l'uovo, il pane raffermo, ammorbidito nel latte e ben strizzato, il parmigiano e l'aglio e il prezzemolo tritati. Regolate di sale. Formate tante polpettine (delle dimensioni di una nocciola) e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. • **Lessate** le sfoglie di lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e fatele asciugare su un canovaccio pulito.

Imburrate una teglia e velate il fondo con il ragù. Foderatela con le sfoglie di pasta, lasciando che 1/3 fuoriesca (servirà poi a ricoprire tutti gli strati). Mettete la ricotta stemperata, il ragù di carne e le polpettine, e spolverizzate con abbondante parmigiano e pecorino. Al secondo strato aggiungete la provola. • **Proseguite** a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Infine ricoprite con le parti di sfoglia rimaste fuori e cospargete il tutto con ragù e abbondante formaggio. Infornate a 160 °C per circa 30 minuti, fino a doratura. Sfornate, lasciate riposare per 30 minuti e servite.

Costolette di agnello in crosta di pistacchi

Ingredienti per 4 persone
12 **costolette di agnello**
300 g di **pistacchi di Bronte**
2 bicchieri di **vino rosso** • 1 ciuffo di **menta** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Disponete** le costolette di agnello in una ciotola; versate il vino, profumate con qualche foglia di menta, tritata finemente, salate, pepate e fate marinare per 1 ora. Nel bicchiere del mixer raccogliete i pistacchi e la menta restante, e frullate finemente. Versate la panatura ottenuta in un piatto da portata. • **Scolate** le costolette dalla marinata e passatele nella panatura, premendo bene per farla aderire. Fate scaldare un filo di olio in padella. Disponete le costolette nella padella e cuocetele pochi minuti per lato, facendole dorare bene. Spegnete, impiattate e servite.

Paccheri ripieni al forno

Ingredienti per 6 persone
500 g di **paccheri** • 500 g di **ricotta**
250 g di **parmigiano** • 100 g di **fiordilatte**
300 ml di **salsa di pomodoro** • 1/2 l di **besciamella** • 100 g di **basilico (più altro per decorare)** • 30 g di **pinoli già pelati**
30 g di **pecorino** • 1 spicchio di **aglio**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Lessate** i paccheri in acqua bollente e salata per 6 minuti; scolateli e fateli raffreddare. Frullate la ricotta con il fiordilatte e il parmigiano grattugiato e, con l'aiuto di un sac à poche, riempite i paccheri con la farcia. Disponete i paccheri in piedi in pirofile individuali e velate con uno strato leggero di besciamella e uno di salsa di pomodoro. • **Condite** con la besciamella e la salsa di pomodoro restanti. Nel bicchiere del frullatore mettete il basilico, l'aglio, l'olio, i pinoli e il pecorino grattugiato, e frullate unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto cremoso. Condite i paccheri con qualche gocciolina di pesto e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate, guarnite con qualche fogliolina di basilico e servite.

gli STEP
Coniglio in 4 mosse

1

2

3

4

1,70€ a porzione

Coniglio alla cacciatora

Ingredienti per 6 persone
1 **coniglio già pulito e tagliato a pezzi**
1 **cipolla** • 2 spicchi di **aglio** • 1 mazzo di **prezzemolo** • 100 g di **olive verdi già snocciolate** • 50 g di **capperi dissalati**
300 g di **pomodori pelati** • 1 costa di **sedano** • 4 foglie di **alloro**
1 bicchiere di **vino rosso** • **pinoli già pelati**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Affettate** sottilmente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio e gli spicchi di aglio schiacciati. Al termine eliminate l'aglio. Aggiungete i pezzi di coniglio e il prezzemolo tritato, e fate rosolare in modo uniforme, girandoli ogni tanto.
• **Unite** quindi i capperi, la costa di sedano, mondata e tagliata a tocchetti, e le olive. Mescolate, bagnate con il vino e fate evaporare a fuoco medio. Abbassate la fiamma al minimo, unite i pomodori pelati e schiacciateli con una forchetta. • **Profumate** con le foglie di alloro, mescolate bene (per impedire al coniglio di attaccarsi) e bagnate con un paio di mestoli di acqua bollente. Incoperchiate e proseguite la cottura a fuoco dolce per 1 ora abbondante, finché la polpa del coniglio tenderà a staccarsi dalle ossa. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe, guarnite con i pinoli e servite.

Carciofi alla romana

Ingredienti per 4 persone
8 **carciofi romaneschi**
70 g di **pangrattato** • 1 mazzetto di **prezzemolo** • 3-4 rametti di **mentuccia** • 1 spicchio di **aglio**
1 **limone** • 200 ml di **olio extravergine di oliva** • **sale**

Preparazione
• **Pulite** i carciofi: togliete le foglie esterne più dure e tagliate parte del gambo lasciandone circa 4-5 cm. Allargate delicatamente le foglie dei carciofi con le mani e sistemateli in una ciotola con acqua acidulata con il succo del limone. In una ciotola raccogliete l'aglio e le erbe tritate. • **Aggiungete** il pangrattato, qualche cucchiaio di olio e un pizzico di sale, e amalgamate. Con un cucchiaino riempite i carciofi con la farcia preparata. Salateli, sistemateli in una casseruola con i gambi verso l'alto e irrorateli con l'olio rimanente. • **Fateli** rosolare per qualche minuto a fiamma vivace, aggiungete l'acqua fino a metà della testa dei carciofi e, se necessario, aggiustate di sale; quindi incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 30-35 minuti. Togliete dal fuoco e servite subito i carciofi ben caldi con il fondo di cottura.

0,60€ a porzione

Bicchierini di pastiera

Ingredienti per 4 bicchierini
1 rotolo di **pasta frolla da 250 g**
500 g di **ricotta di pecora**
400 g di **grano cotto** • 40 g di **burro**
100 g di **zucchero** • 4 **albumi** • 3 **tuorli**
300 ml di **latte** • 2 cucchiaini di **cannella**
70 g di **canditi misti (cedro, arancia, zucca)** • 2 cucchiai di **acqua di fiori di arancio** • la scorza di 1 **limone grattugiata** • **zucchero a velo**

Preparazione
• **Stendete** la frolla e, con un tagliabiscotti tondo, ricavate tanti dischetti. Trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare. In una casseruola raccogliete il grano cotto, il latte e il burro, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma bassa fino a ottenere un composto cremoso. • **Passate** al setaccio la ricotta, già scolata, aggiungete lo zucchero, i tuorli, la cannella, una parte dei canditi, l'acqua di fiori di arancio e la scorza di limone grattugiata. Unite il composto di grano e amalgamate bene, quindi incorporate gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. • **Distribuite** la crema di ricotta nei bicchierini, alternandola ai biscotti di frolla e terminando con la crema. Guarnite con i biscotti restanti e qualche candito. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Colombine di sfoglia

Ingredienti per 6 colombine
500 g di **pasta sfoglia**
250 g di **crema pasticciera**
25 g di **zucchero a velo**
25 g di **cacao amaro** • 25 g di **cocco rapé** • 50 g di **granella di pistacchi gocce di cioccolato**

Preparazione
• **Stendete** la sfoglia a 3-4 mm di spessore e, con l'apposito stampino, ricavate 12 colombine; bucherellatele con i rebbi di una forchetta, sistematele su un vassoio e trasferitele in freezer per almeno 30 minuti. • **Disponete** quindi le colombine su una teglia, rivestita con carta forno, spolverizzatele con lo zucchero a velo e infornate a 190 °C per 10 minuti o comunque fino a doratura; quindi giratele e fatele dorare leggermente anche dall'altro lato. Sfornate e lasciate raffreddare. Trascorso il tempo, farcite metà colombine con la crema pasticciera e coprite con le sfoglie restanti. • **Spolverizzate** 2 colombine con il cacao, 2 con il cocco e infine 2 con la granella di pistacchi. Mettete una goccia di cioccolato su ogni colombina per simulare l'occhio, impiattate e servite.

Tips & Tricks

Non avete uno stampino a forma di colomba? Disegnate una colombina da 11x8 cm circa su un cartoncino; ritagliate la sagoma, adagiatela sulla sfoglia e, con un coltello ben affilato, ritagliate i bordi.

Crema *al burro e zabaione*

Preparate lo zabaione: montate **2 tuorli** con **2 cucchiai di zucchero**, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite **2 cucchiai di marsala** e proseguite a lavorare. Mettete sul fuoco a bagnomaria e lavorate con le fruste fino a ottenere una crema densa. Per la crema: fate cuocere **200 g di zucchero** con **30 ml di acqua** fino alla temperatura di 121 °C; con le fruste lavorate **3 uova** con lo zucchero cotto, unite **250 g di burro a pezzetti** e **30 ml di alcol a 90°**, e montate bene. Incorporate lo zabaione e fate raffreddare.

“Primizie” *di* stagione

Ceramiche dai colori pastello e centrotavola ispirati ai soggetti pasquali. La tavola primaverile si veste a festa

€15,90

Alzatina a forma di coniglietto della linea Delícia di **Tescoma**.

€9 cad.

Portauovo “Filo”, in metallo cromato. Di **MaiUguali**.

€55

Collezione Pearl di **LSA International.** Brocca, capacità 2,2 litri, realizzata in vetro soffiato iridescente con effetto madreperla. Nel servizio bicchieri Tumbler 4 pezzi.

€12

Porta tovaglioli “cocotte”. In ceramica decorata di **MaiUguali**.

da €3,95

Le posate “Glamour” di **Bugatti**, in acciaio inox 18/10. Sono disponibili in 5 colorazioni. A partire da 3,95 euro (cucchiaino da caffè).

€30,50

Il coniglietto di **Rosenthal** (collezione Rabbits) è il dolcissimo ornamento in tessuto per la tavola di Pasqua. Distribuito da Sambonet Paderno.

€18,90

Graziose scatolette decorative “Egg Meryl white” tre in una, di **Greengate**.

€48

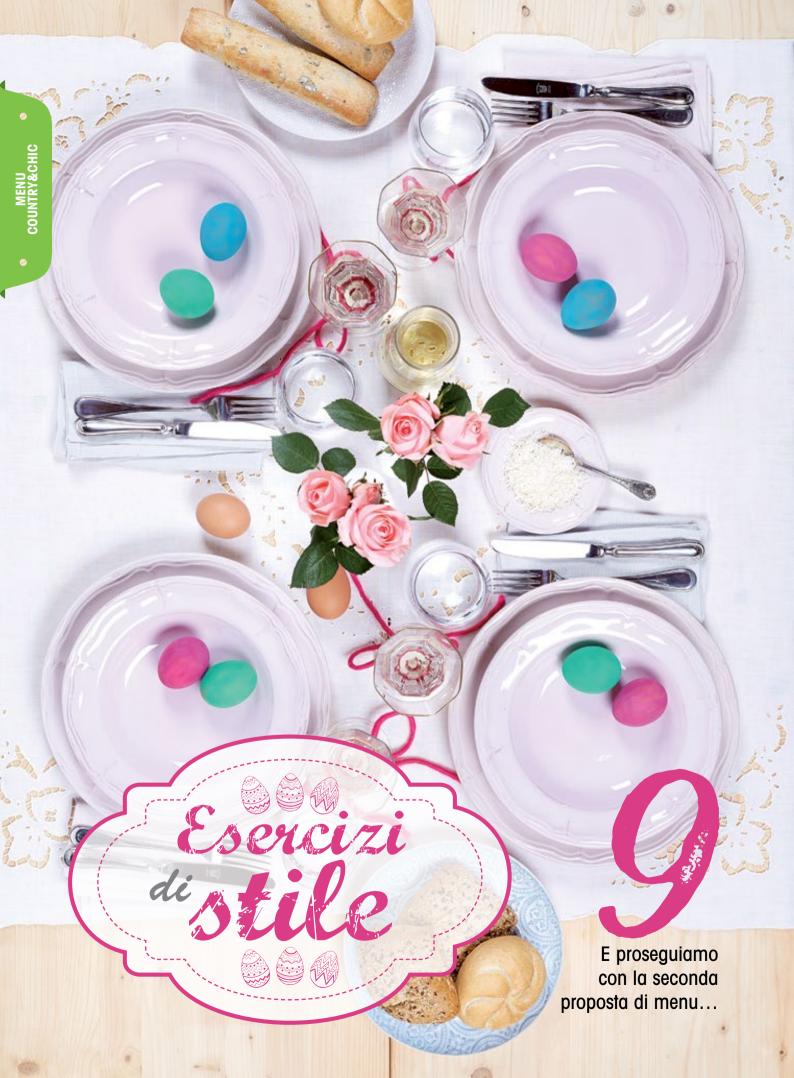
Servizio di piatti in ceramica da 18 pezzi, della Linea Daisy Multicolor di **Tognana**.
Per una tavola primaverile e conviviale.

€39,50

Per portare in tavola le uova c’è la gallina centrotavola, in metallo laccato a mano, di **Arti&Mestieri**.

Esercizi di stile

9

E proseguiamo con la seconda proposta di menu…

Ovetti di aspic fantasia

Ingredienti per 6 persone
6 **uova** • 100 g di **prosciutto cotto in fetta unica** • 3 dl di **brodo di pollo**
1 **peperone rosso** • 70 g di **pisellini già lessati** • 70 g di **mais già lessato**
3 fogli di **gelatina** • 1 ciuffo di **prezzemolo**

Preparazione
• **Lavate** e asciugate le uova. Praticate un foro del diametro di circa 2 cm nella parte superiore e svuotatele. Mondate il peperone e tagliatelo a dadini. • **Scolate** i pisellini e il mais; tagliate a dadini il prosciutto cotto e raccogliete tutto in una ciotola. Fate ammollare la gelatina in acqua fredda. Lavate all'interno i gusci svuotati, per pulirli bene, quindi disponeteli capovolti su un foglio di carta assorbente da cucina per farli asciugare. • **Filtrate** il brodo e scaldatelo leggermente. Scolate la gelatina, ammollata, strizzatela e stemperatela nel brodo. Mettete da parte e lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente.
• **Versate** un po' del brodo gelatinato nei gusci svuotati e distribuite la dadolatina di verdure e prosciutto cotto. Aggiungete 1-2 foglie di prezzemolo per uovo (cercando di tenerle ben distese e posizionandole verso le pareti) e terminate con altra gelatina. Quindi mettete in frigorifero per 24 ore. Trascorso il tempo, sgusciate le uova, disponetele nei portauova e servite.

gli STEP
Aspic in 3 mosse

1

2

3

Cosa vi serve?

PANEANGELI
Gelatina in fogli ideale per aspic, creme e dolci al cucchiaio. **€ 1,10**.

BONDUELLE
Piselli naturalmente dolci. Cotti al vapore e senza zuccheri aggiunti. **€ 1,89**.

GALBANI
Fetta golosa Galbacotto. Prosciutto cotto scelto, intensamente speziato. **€ 10,99** *al kg.*

Sformatino di asparagi al prosciutto crudo

Ingredienti per 4 persone
300 g di **asparagi già lessati** • 8 fette di **prosciutto crudo** • 500 ml di **besciamella** • 50 g di **parmigiano** 4 **uova** • **pangrattato** • **burro** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Versate** in una ciotola la besciamella, aggiungete il parmigiano grattugiato e gli asparagi a pezzetti, tenendo da parte le punte, e amalgamate. Incorporate 2 uova e regolate di sale e di pepe. Imburrate degli stampini e spolverizzateli con un po' di pangrattato. • **Foderateli** con le fette di prosciutto, facendole debordare, e distribuite all'interno il composto, riempiendolo per tre quarti. Disponete sopra le punte intere degli asparagi (tenetene da parte qualcuna per la decorazione), chiudete con il prosciutto e infornate a 170 °C per circa 20 minuti. • **Rassodate** le uova restanti in acqua bollente per 8 minuti. Scolatele, sgusciatele e tritatele. Sfornate gli sformatini e lasciateli intiepidire. Sformateli nei piatti da portata, su un letto di uova tritate, guarnite con le punte di asparago tenute da parte e servite.

Garganelli in crema di pecorino con fave e guanciale croccante

Ingredienti per 4 persone
400 g di **garganelli freschi** (o **250 g secchi**) • 300 g di **fave fresche già sbucciate** • 500 ml di **panna fresca** 250 g di **pecorino** • 150 g di **guanciale a fette** • **burro** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Lessate** le fave in acqua bollente, quindi scolatele, lasciatele intiepidire e privatele della buccia. In una padella fate sciogliere una noce di burro; unite una macinata di pepe, e lasciate tostare per qualche minuto. Versate la panna e fate ridurre, quindi unite 200 g di pecorino grattugiato e fate cuocere fino a ottenere una crema densa. • **Stendete** le fette di guanciale su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 200 °C per circa 5 minuti, in modo da ottenere delle sfoglie croccanti. • **Levate** e tenete da parte. Lessate i garganelli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e versateli direttamente in padella. Unite le fave e fate saltare per qualche minuto. Distribuite nei piatti da portata, guarnite con il pecorino restante a scaglie e le sfoglie di guanciale croccante, e servite.

1,99€ a porzione

Tortellone ai carciofi e cuore di tuorlo

Ingredienti per 4 persone
4 sfoglie di **pasta fresca all'uovo** (da 30x15 cm) • 300 g di **ricotta** 100 g di **mascarpone** • 4 **cuori di carciofo** 1 spicchio di **aglio** • 1 ciuffo di **maggiorana** • 1 ciuffo di **mentuccia** 4 **uova** • 100 g di **burro** 200 g di **parmigiano grattugiato** **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Tritate** finemente i cuori di carciofo e fateli trifolare in padella con un filo di olio, l'aglio, le erbette tritate e un pizzico di sale e di pepe (se necessario, bagnate con un goccio di acqua per non farli seccare).
In una ciotola lavorate la ricotta, il mascarpone e 150 g di parmigiano grattugiato; unite i carciofi tritati e amalgamate. • **Con un coppapasta** da 10 cm di diametro, ricavate dalla sfoglia 8 dischi. Distribuite una cucchiaiata di ripieno al centro di quattro dischi; aiutandovi con un cucchiaino, fate un incavo al centro del ripieno. • **Sgusciate** le uova e adagiate delicatamente il tuorlo al centro del ripieno. Sigillate con un altro disco di pasta e chiudete bene, aiutandovi con i rebbi di una forchetta. Lessate i tortelloni in abbondante acqua leggermente salata, scolateli e conditeli con il burro fuso e il parmigiano restante. Impiattate e servite.

gli STEP
Tortellone in 4 mosse

1

2

3

4

Accompagnate con...
Patate caramellate

Sbucciate **500 g di patate**, tagliatele a tocchetti e fatele dorare in una padella con **una noce di burro**; unite **un goccio di miele**, bagnate con **200 ml di brodo vegetale** caldo e profumate con **1 rametto di rosmarino** e **un pizzico di noce moscata**. Regolate di **sale** e di **pepe** e portate a cottura. Servite con il carré al Chianti

Carré di agnello al Chianti

Ingredienti per 6-8 persone
1,2 kg di **carré di agnello intaccato**
1/2 l circa di **Chianti**
1 costa di **sedano** • 1 **carota**
1 **cipolla** • 1 spicchio di **aglio**
qualche foglia di **alloro**
bacche di **ginepro**
1 cucchiaio di **zucchero di canna** • **burro**
olio extravergine di oliva

Preparazione
• **Fate intaccare** dal macellaio il carré di agnello. Mettetelo in una terrina con gli odori, mondati e tagliati a dadini, l'alloro e qualche bacca di ginepro; coprite con il vino e fate marinare in frigorifero per una notte. Trascorso il tempo di riposo, scolate la carne dalla marinatura e fatela rosolare in un tegame con un filo di olio e una noce di burro.
• **Trasferite** l'agnello in una teglia e fate cuocere in forno a 180 °C per circa 30 minuti. Filtrate la marinatura dell'agnello e trasferitela in un pentolino; mettete sul fuoco, aggiungete lo zucchero e fate ridurre fino a ottenere una salsa cremosa. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate l'agnello e trasferitelo in un piatto da portata. Nappate ogni costoletta con la salsa al Chianti e servite.

Arrotolato di capretto al mirto con speck radicchio e provola affumicata

Ingredienti per 6-8 persone
1,2 kg di **coscio di capretto già disossato**
150 g di **speck** • 150 g di **provola di bufala affumicata** • 1 cespo di **radicchio già mondato** • 1 **scalogno** • **vino rosso**
qualche rametto di **mirto**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione

• **Aprite** il coscio di capretto disossato per ottenere una fetta unica; disponetela su un foglio di pellicola trasparente, leggermente unto di olio, e schiacciatela bene con un batticarne. Tritate finemente lo scalogno e fatelo stufare in una padella con un filo di olio; tagliate il radicchio a listerelle e unitelo allo scalogno.

• **Sfumate** con il vino, salate, pepate e fate cuocere su fiamma dolce. Spegnete e fate raffreddare. Disponete le fette di speck sul coscio di capretto; aggiungete il radicchio freddo e infine la provola, tagliata a fettine sottili. Tritate finemente i rametti di mirto.

• **Arrotolate** la carne ben stretta, passatela nel trito di mirto, legatela con lo spago da cucina e chiudete a caramella con la carta fata. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa un'ora. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, aprite il cartoccio ancora ben caldo, tagliate a fette e servite.

200°
in 60 minuti

Insalata calda ▽ di carciofi patate e guanciale croccante

Ingredienti per 4 persone
8 **carciofi romaneschi** • 1/2 **limone**
2 **patate medie già lessate**
8 **fette di guanciale** • 15 g di **prezzemolo tritato** • **maggiorana** • **mentuccia**
1 rametto di **rosmarino** • 30 g di **pangrattato** • 1 cucchiaio di **parmigiano grattugiato** • 1 spicchio di **aglio**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Mondate** i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliateli a metà. Con uno scavino rimuovete l'eventuale fieno interno e raccoglieteli in una ciotola con acqua e il succo del limone. Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e fatele rosolare in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe e il rosmarino. Spegnete e tenete da parte. • **Sciacquate** i carciofi e tritateli finemente. Scaldate 4 cucchiai di olio in padella, unite lo spicchio di aglio e fate imbiondire; aggiungete quindi i carciofi, il pangrattato, il parmigiano, il prezzemolo e qualche fogliolina di mentuccia e di maggiorana tritate, e fate saltare velocemente.
• **Fate rosolare** in un'altra padella le fette di guanciale; quindi impiattate i carciofi, disponete intorno le patate al rosmarino, terminate con il guanciale croccante e servite.

Idea riciclo

pronto in 25 minuti

Coulis ai lamponi

Sciacquate delicatamente **200 g di lamponi freschi**, asciugateli con carta assorbente da cucina e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Unite **20 g di zucchero a velo** e frullate fino a ottenere una purea omogenea.

Tortino di colomba al cioccolato bianco

Ingredienti per 4 persone
150 g **di colomba** • 4 **uova**
50 g di **fecola** • 60 g di **zucchero**
100 ml di **panna fresca**
100 g di **cioccolato bianco**
60 g di **mandorle caramellate**
1 cucchiaino di **lievito vanigliato per dolci**
50 g di **cioccolato fondente**
coulis ai lamponi • **burro** • **farina**

Preparazione
• **Montate** in una ciotola le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la panna, la fecola, il cioccolato bianco, tritato, il lievito e la colomba, sbriciolata. Mescolate per bene e incorporate infine 40 g di mandorle caramellate, ridotte in una granella grossolana. • **Distribuite** il composto in stampini monouso, imburrati e infarinati, e infornate a 170 °C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Velate i piatti con la coulis ai lamponi e adagiate sopra il tortino.
• **Decorate** con il cioccolato fondente, fuso e fatto cadere a filo con un sac à poche con bocchetta piccola, e le mandorle caramellate restanti, tritate grossolanamente, e servite.

0,85€ a porzione

Tortini di ricotta ai tre cioccolati

Ingredienti per 4 persone
200 g di **biscotti secchi (tipo digestive)**
70 g di **burro** • 50 g di **zucchero**
riccioli di cioccolato

per il ripieno
500 g di **ricotta** • 125 g di **mascarpone**
130 g di **zucchero** • 100 g di **cioccolato fondente** • 100 g di **cioccolato gianduia**
100 g di **cioccolato bianco**

Preparazione
• **Frullate** i biscotti secchi con lo zucchero; unite il burro fuso e amalgamate ancora. Rivestite il fondo di stampini monouso con un dischetto di carta forno, distribuite il composto e pressate bene fino a ottenere uno strato spesso circa 1/2 cm. • **Lavorate** in una ciotola il mascarpone e la ricotta con lo zucchero. Dividete il composto in tre parti uguali e a ciascuna unite un tipo di cioccolato differente, finemente tritato. Con l'aiuto di un sac à poche distribuite le tre farce negli stampini, alternandole.
• **Trasferite** in frigorifero e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, sformate i tortini, guarniteli con alcuni riccioli di cioccolato e servite.

gli STEP
Tortini in 3 mosse

1

2

3

MENU COUNTRY&CHIC

Cosa vi serve?

SANTA LUCIA
Ricotta soffice e cremosa, è ideale per piatti sia dolci che salati. Formato da 250 g. ***€ 1,25****.*

VALLELATA
Ricottine fresche dolci Cioccolato&Arancia con fave di cacao. Formato 2x100 g. ***€ 1,65****.*

INVERNIZZI
Mascarpone disponibile in due formati da 250 o 500 g. Confezione da 500 g. ***€ 5,14****.*

Non è Pasqua senza... 10

Uovo e colomba. I simboli gastronomici della Pasqua vengono declinati, rispettivamente, in cinque versioni diverse. Divertitevi a prepararli in casa, in poche e semplici mosse, o acquistateli già pronti, da farcire, per un goloso dessert di fine pasto

Uovo di cioccolato in crosta di pistacchi

Ingredienti per 3 uova da 80 g
350 g di **cioccolato fondente**
100-150 g di **pistacchi già sgusciati**

Preparazione

- **Fate sciogliere** il cioccolato a bagnomaria. Una volta fuso, colatelo in uno stampo per uova in policarbonato e lasciate raffreddare. Sformate quindi una metà e colate sulla superficie il cioccolato fuso rimanente (per far sì che i pistacchi aderiscano perfettamente). Passate nei pistacchi, tritati grossolanamente, e procedete allo stesso modo con la seconda metà.
- **Fate raffreddare** in frigorifero, quindi togliete e procedete a "incollare" le due metà: fate scaldare una padella piana sul fuoco, levate e appoggiate delicatamente sulla padella le due metà, facendo sciogliere leggermente il bordo. Fate combaciare le due metà e trasferite nuovamente in frigorifero, fino a quando l'uovo risulterà perfettamente asciugato e saldato. Levate e servite.

Volete un uovo più brillante? *Temperatelo!*

Il temperaggio è una tecnica che si basa su sbalzi di temperature utili a precristallizzare il burro di cacao. In questo modo avrete un uovo lucente, brillante e croccante. Per temperare il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria a 45-48 °C, versatelo su un piano di marmo e allargatelo con una spatola; raccoglietelo al centro e ripetete questa operazione più volte fino a far scendere la temperatura a 25-28 °C. Raccogliete quindi il cioccolato in una ciotola e mescolate fino a far risalire la temperatura di circa 1-2 gradi.

Tips & Tricks

Per velocizzare le operazioni di fusione del cioccolato, scioglietelo nel microonde. Azionatelo a potenza media, controllate ogni 20 secondi circa e mescolate fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto.

Utensile furbo

Per misurare l'esatta temperatura del cioccolato, utilizzate il termometro digitale.

gli STEP Uovo in 3 mosse

1

2

3

Ovetti alla colomba

Ingredienti per 4 persone
4 **uova piccole di cioccolato**

per la crema alla colomba
250 ml di **panna fresca** • 250 ml di **latte** 100 g di **zucchero** • 5 **tuorli** • 1 **bacca di vaniglia** • la scorza di **1 arancia grattugiata** • 3 fette di **colomba**

per la decorazione
100 g di **granella di nocciole**
100 g di **cioccolato fondente**
1 fetta di **colomba**

Preparazione
• **Per la crema**: raccogliete tutti gli ingredienti in un pentolino, tranne i tuorli, lo zucchero e le fette di colomba. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Montate a parte i tuorli con lo zucchero, unite i due composti e fate cuocere a bagnomaria (a 82 °C circa). Levate e fate raffreddare. Raccogliete quindi la crema fredda nel bicchiere di un mixer, unite le fette di colomba a pezzetti e frullate bene. • **Forate** le uova sulla parte superiore, immergetele nel cioccolato fondente, precedentemente fuso, e poi passatele nella granella di nocciole. Farcite le uova con la crema. Ricavate dalla fetta di colomba 4 bastoncini e fateli dorare in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Sfornate e immergete i bastoncini nelle uova. Trasferite le uova nei portauovo e servite.

Ovetti ripieni di zabaione al passito e nocciole

Ingredienti per 4 persone
4 **uova piccole di cioccolato** • 4 **tuorli** 80 g di **zucchero** • 50 ml di **vino liquoroso tipo passito** • 50 g di **nocciole pralinate tritate** • 30 g di **cioccolato fondente**
1 **fetta di colomba sbriciolata**

Preparazione
• **Montate** i tuorli con lo zucchero in una ciotola fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il vino e mescolate ancora. Trasferite la ciotola su un pentolino con dell'acqua bollente e proseguite a montare a bagnomaria per circa 15 minuti su fiamma dolce. Quando lo zabaione risulterà chiaro e spumoso, togliete dal fuoco e fate raffreddare.
• **Rompete** delicatamente la cima di ogni ovetto di cioccolato. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e spennellatene pochissimo sul fondo di ciotoline monoporzione. Adagiate ciascun ovetto sul cioccolato, in modo da stabilizzarlo in posizione verticale, e trasferite in frigorifero per qualche minuto.
• **Distribuite** in ciascun ovetto qualche briciola di colomba, quindi farcite con uno strato di crema e uno di granella di nocciole. Ripetete la sequenza degli strati per tutti gli ovetti, fino a esaurimento degli ingredienti. Portate in tavola e servite.

Uovo gustoso ▽ ripieno

Ingredienti per 8 persone
4 **uova di cioccolato da** 100 g
800 g di **crema pasticciera**
150 g di **cioccolato fondente** • la scorza di 1/2 **arancia** • 4 fette di **colomba**
200 ml di **succo di arancia**
zucchero in granella

Preparazione
• **Fate fondere** il cioccolato a bagnomaria. Unite 400 g di crema pasticciera, mescolate e tenete da parte. Aromatizzate la crema pasticciera rimanente con la scorza di arancia. Preparate la bagna: scaldate 70 ml di acqua, aggiungete il succo di arancia e mescolate, quindi spegnete e fate raffreddare. Tagliate le fette di colomba a striscioline e bagnatele con la bagna.
• **Dividete** le uova a metà. Mettete sul fondo di ciascuna metà uno strato di crema pasticciera e cospargete con le striscioline di colomba. Disponete sopra uno strato di crema al cioccolato e proseguite con altre striscioline di colomba. • **Realizzate** gli altri strati fino a esaurimento degli ingredienti, e terminando con la crema al cioccolato. Guarnite con scorzette di arancia, qualche pezzetto di colomba e lo zucchero in granella, e servite.

MEGLIO UN UOVO E UNA COLOMBA OGGI

Crema pasticciera

In un pentolino portate a bollore **1 l di latte**. Nel frattempo lavorate **2 uova** e **200 g di tuorli** con **400 g di zucchero**, **2 g di sale** e **i semi di 1/2 bacca di vaniglia**. Unite **80 g di farina** setacciata e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Versate a filo il latte bollente, trasferite nuovamente sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Trasferite la crema in un recipiente, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare in frigorifero.

Uovo mimosa fondente △

Ingredienti per 6-8 persone
1 **uovo di cioccolato da** 500 g

per la crema al marsala
400 g di **crema pasticciera**
250 g di **marsala fine** • 8 ml di **rum**

per il biscotto al cioccolato
80 g di **tuorli** • 120 g di **albumi**
100 g di **zucchero** • 80 g di **farina**
20 g di **cacao amaro in polvere**

per la bagna al marsala
100 ml di **marsala fine**
250 g di **zucchero**

vi servono inoltre
500 g di **crema al cioccolato**
100 g di **fragole tagliate a pezzetti**

Preparazione
• **Preparate** il biscotto al cioccolato. Montate gli albumi con lo zucchero; versate a filo i tuorli e incorporate la farina e il cacao, precedentemente setacciati insieme. Stendete il composto in uno stampo in silicone (con i bordi alti 1 cm). Infornate a 240 °C per qualche minuto, quindi levate e lasciate raffreddare. Trascorso il tempo, tagliate metà biscotto a fette e la parte rimanente a cubetti. • **Unite** il marsala, precedentemente scaldato con il rum, alla crema pasticciera e amalgamate bene.
• **Per la bagna:** portate a bollore 250 ml di acqua con lo zucchero fino a ottenere uno sciroppo; spegnete, unite il marsala, e mescolate. Disponete all'interno di metà uovo il biscotto tagliato a fette, utilizzando un pochino di crema al cioccolato per farle aderire e bagnatele con la bagna al marsala. • **Completate** alternando la crema al cioccolato alla crema zabaione. Coprite la crema al cioccolato con i cubetti di biscotto e guarnite con le fragole. Adagiate sopra la seconda metà dell'uovo, senza chiuderlo, e servite.

Idea
dessert
Stupite
tutti con
3,90€

Idea riciclo

◁ Colomba tiramisù

Ingredienti per 8-10 persone
1 **colomba classica** • 500 ml di **latte**
4 **tuorli** • 150 g di **zucchero**
60 g di **farina** • 1 **limone**
1 bacca **di vaniglia**
1 bicchiere di **marsala secco**
250 g di **panna montata**
6 tazzine di **caffè**
cacao dolce in polvere

Preparazione
• **Preparate** la crema pasticciera: fate bollire il latte con la scorza del limone e la bacca di vaniglia. Nel frattempo lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la farina, amalgamate ancora e versate nel latte bollente filtrato. • **Fate cuocere** fino a quando otterrete una crema ben addensata; versatela su un vassoio, livellatela bene, coprite con la pellicola trasparente e lasciate raffreddare.
• **Tagliate** la colomba in tre in senso orizzontale. Aromatizzate la crema pasticciera ormai fredda con 1/2 bicchiere di marsala e poi incorporate la panna montata. Preparate una bagna con il caffè e il marsala rimanente.
• **Bagnate** con la bagna il primo strato di colomba, spalmatevi la crema pasticciera, adagiate sopra un altro strato di colomba e proseguite a realizzare gli strati, terminando con ciuffetti di crema. Spolverizzate con il cacao e trasferite in frigorifero, fino al momento di servire.

Uovo di colomba

Ingredienti per 4 persone
8 fette di **colomba da 1 cm**
200 g di **cioccolato fondente**

per la ganache agli agrumi
200 g di **cioccolato bianco**
120 ml di **crema di latte** • 20 g di **burro**
15 g di **miele di acacia** • 1 **arancia**
1 **limone** • 1 **mapo**

Preparazione
• **Versate** la crema di latte in un pentolino; unite la scorza grattugiata degli agrumi e il miele, mescolate e mettete sul fuoco. Fate cuocere su fuoco moderato e, appena arriverà al bollore, spegnete. Coprite e lasciate in infusione per 10 minuti. Trascorso il tempo di riposo, filtrate l'infuso, versatelo nuovamente nel pentolino e fate riprendere il bollore. A questo punto spegnete, unite il cioccolato bianco spezzettato e fate sciogliere completamente. • **Trasferite** il composto in un recipiente ben freddo, unite il burro a pezzetti e mescolate con una frusta fino a completo raffreddamento. Trasferite in frigorifero e fate rassodare per qualche ora. Nel frattempo sagomate le fette di colomba con un coppapasta ovale. • **Spalmate** su una fetta di colomba abbondante ganache ormai fredda e coprite con un'altra fetta; spalmate altra ganache, sia in superficie sia sui lati, e livellate per bene. Proseguite in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti, quindi trasferite in frigorifero per 2 ore.
• **Sciogliete** il cioccolato fondente a bagnomaria, glassate completamente gli ovetti e fate rapprendere in frigo. Portate in tavola e servite.

MEGLIO UN UOVO E UNA COLOMBA OGGI

170° in 50 minuti

gli STEP
Colomba in 3 mosse

1

2

3

Colomba con cioccolato amaretti e confettura di amarene

Ingredienti per 1 colomba da 750 g
250 g di **manitoba** • 250 g di **farina 0 (più altra per spolverizzare)** • 150 ml di **acqua**
110 g di **zucchero** • 2 **uova** • 2 **tuorli**
la scorza di **1 arancia** • 4 g di **sale**
100 g di **burro** • 16 g di **lievito di birra fresco (circa 2/3 di 1 cubetto)**
50 g di **gocce di cioccolato fondente**
10 **amaretti** • **confettura di amarene**
essenza naturale di vaniglia

vi servono inoltre
10 g di **fecola di patate** • 40 g di **farina di mandorle** • 90 g di **zucchero**
1 **albume** • 5-6 **amaretti** • **mandorle già pelate** • **zucchero a velo**

Preparazione
• **Lavorate** in una planetaria il lievito, stemperato nell'acqua, con lo zucchero, le uova e la farina 0. Quindi incorporate la manitoba, i tuorli, la scorza grattugiata dell'arancia, qualche goccia di essenza di vaniglia e il burro a pezzetti. Salate e lavorate fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Terminate con le gocce di cioccolato e gli amaretti, sbriciolati grossolanamente. Fate riposare per 15 minuti. • **Trasferite** quindi l'impasto su un piano di lavoro, leggermente infarinato, e ripiegatelo su se stesso, 3 o 4 volte. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente, e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Prelevate quindi 1/3 dell'impasto e trasferitelo su un piano di lavoro, leggermente infarinato. Stendetelo, formate un rettangolo, farcite al centro con un po' di confettura e avvolgete l'impasto su se stesso. • **Disponete** il rotolo ottenuto all'interno dello stampo, curvandolo nello spazio riservato alle ali. Allargate l'impasto restante, farcite con la confettura rimasta, arrotolate e sistemate nello stampo. Trasferite su una teglia, foderata con carta forno, coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate lievitare finché l'impasto non avrà quasi raggiunto il bordo. • **Per la glassa**: versate in una ciotola l'albume, la fecola, lo zucchero e la farina di mandorle, e lavorate fino a ottenere un composto colloso. Distribuite uniformemente la glassa sulla superficie dell'impasto e cospargete con le mandorle e gli amaretti sbriciolati. Spolverizzate con lo zucchero a velo e infornate a 170 °C per 40-50 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Toast di colomba alla ricotta

Ingredienti per 4 persone
8 fette di **colomba da 1 cm** • 300 g di **ricotta di pecora** • 3 cucchiai di **zucchero a velo** • 100 g di **cioccolato bianco**

per la salsa di lamponi
1 vaschetta di **lamponi**
1 cucchiaio di **zucchero a velo**

per la decorazione
100 g di **cioccolato fondente**

Preparazione
• **Per i toast:** con un coppapasta ricavate 8 dischetti dalle fette di colomba. Scaldate il fondo di una padella antiaderente, disponete i dischetti e fateli tostare da entrambi i lati fino a quando avranno formato una crosticina dorata. • **Setacciate** la ricotta e raccoglietela in una ciotola; unite lo zucchero a velo e il cioccolato bianco, tritato grossolanamente, e amalgamate per bene. Farcite i toast con la crema ottenuta. Tritate finemente il cioccolato fondente e guarnite i bordi. • **Sciacquate** i lamponi e raccoglieteli in un pentolino con lo zucchero e un goccio di acqua. Fate cuocere fino a quando il fondo di cottura sarà diventato sciropposo. Frullate e filtrate. Servite i toast accompagnandoli con la salsa di lamponi.

Minicolombine glassate

Ingredienti per circa 10 colombine
375 g di **farina 0** • 150 ml di **latte**
20 g di **burro** • 30 g di **zucchero**
15 g di **lievito di birra** • 80 g di **gocce di cioccolato fondente** • 50 g di **arance candite a pezzetti** • 5 g di **sale**
2 **uova piccole**

per la glassa
75 g di **zucchero** • 25 g di **farina di mandorle** • 1 **albume** • 100 g circa di **mandorle intere e non pelate**
100 g di **zucchero in granella**
2 cucchiai di **zucchero a velo**

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito nel latte. Raccogliete la farina in una ciotola, unite lo zucchero, il lievito sciolto e le uova, e iniziate a impastare. Aggiungete il sale e amalgamate ancora. Incorporate infine il burro e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e sodo. • **Formate** un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo lievitare a 26 °C fino al raddoppio del volume iniziale. Trascorso il tempo di riposo, unite le gocce di cioccolato e i pezzetti di arancia candita, e impastate delicatamente. Formate delle palline da 100 g l'una e mettetele all'interno degli stampini di carta a forma di colombina. Coprite e fate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. • **Per la glassa:** mescolate lo zucchero con la farina di mandorle. Unite l'albume e amalgamate fino a ottenere una crema densa. Spalmate la superficie delle colombine con la glassa ottenuta e cospargete con le mandorle intere, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. • **Infornate** a 180 °C e fate cuocere per circa 15-20 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Regalo con i fiocchi
Per un grazioso *cadeau*, guarnite le colombine con un nastro di tessuto.

Da far arrossire

La ricetta di Graziella
by Fabio Campoli

Pollo Arrosso

Ingredienti per 4 persone
8 **fusi e sovracosce disossate di pollo** • 375 g di **passata di pomodoro Graziella**
150 ml di **birra lager**
80 g di **peperone rosso**
3 rametti di **rosmarino**
2 cucchiai di **zucchero**
2 cucchiai di **paprica dolce**
1 spicchio di **aglio**
1 cucchiaino di **sale**

vi servono inoltre
5 cucchiai di **passata di pomodoro Graziella** • **chips di patate fritte**

Procedimento

• **Versate** in un robot da cucina la passata di pomodoro e la birra; unite l'aglio, il peperone, lo zucchero e il sale, e profumate con la paprica dolce. Frullate bene fino a ottenere una salsa omogenea. Incidete la carne con un coltello e disponetela, ordinatamente, in un recipiente dai bordi alti. Unite i rametti di rosmarino, coprite con la salsa preparata e incoperchiate. Trasferite in frigo e lasciate marinare per almeno 8 ore.

• **Trascorso** il tempo, scolate il pollo dalla marinatura e tenete da parte. Raccogliete la salsa in un pentolino, unite 5 cucchiai di passata di pomodoro e fate restringere sul fuoco. Disponete quindi il pollo direttamente sulla griglia del forno e fate cuocere a 85 °C, per almeno 1 ora, senza mai girarlo e avendo cura di spennellarlo ogni 20 minuti con la salsa. Una volta cotto, fatelo rosolare per qualche minuto a 220 °C, sempre spennellando con la salsa. Sfornate e servite ben caldo con le chips di patate.

e-shop a casa tua

L'autentico pomodoro italiano direttamente a casa tua: un sogno che diventa realtà con **www.graziella.store**!
Visita l'e-shop e scopri l'intera gamma di prodotti lavorati con amore per te da quasi 70 anni, un patrimonio di gusto tutto da scoprire.

I.P.

Di che pasta sei?

Nel numero di Pasqua non potevano mancare quelle preparazioni che già di per sé fanno festa. Parliamo di lasagne, fettuccine, ravioli, cannelloni e crêpes. Nelle pagine che seguono trovate più di 20 ricette dedicate alla regina della tavola

6

Besciamella

In una casseruola fate sciogliere dolcemente **30 g di burro**, unite **30 g di farina** e fate tostare mescolando in continuazione con una frusta. Versate **500 ml di latte caldo** e fate cuocere, sempre mescolando, fino ad addensamento. Regolate di **sale** e profumate con la **noce moscata**.

◁ Lasagne verdi e gialle con salmone asparagi e fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone
250 g di **lasagne gialle** • 250 g di **lasagne verdi** • 500 ml di **besciamella** • 300 g di **salmone** • 1 mazzo di **asparagi** • 12 **fiori di zucca già puliti** • **parmigiano grattugiato**
1 ciuffo di **prezzemolo tritato** • **burro** • **sale**

per la salsa allo zafferano
1 **cipolla** • 0,5 g di **zafferano in pistilli**
1 dl di **vino bianco** • 1 dl di **panna fresca**
10 g di **burro** • **sale**

Preparazione
• **Scottate** le lasagne in acqua bollente e salata, scolatele, trasferitele in una ciotola con acqua e ghiaccio e infine stendetele su un canovaccio pulito. Mondate gli asparagi e lessateli al dente in una asparagiera. Scolateli, fateli raffreddare e tagliateli a tocchetti. • **Preparate** la salsa allo zafferano: in un tegame fate rosolare la cipolla tritata con il burro; aggiungete lo zafferano e mescolate. Sfumate con il vino, versate la panna, salate e fate restringere la salsa per qualche minuto. • **Velate** una pirofila con un po' di besciamella, cui avrete aggiunto il prezzemolo, e disponete uno strato di sfoglia verde; coprite con altra besciamella e poi mettete sopra gli asparagi, il salmone, tagliato a fettine sottili, e i fiori di zucca. Ripetete la stessa operazione con la sfoglia gialla, alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. • **Terminate** con la sfoglia gialla, velate con la besciamella e cospargete con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 180 °C per circa 20-25 minuti. Sfornate e servite con la salsa allo zafferano.

pronti in 40 minuti

Bucaneve

Ingredienti per 4 persone
500 g di **lasagne fresche**
500 g di **ricotta** • 50 g di **mascarpone**
100 g di **erbette già lessate** • 200 g di **parmigiano** • 100 g di **fontina a fettine**
100 g di **prosciutto cotto a fettine**
noce moscata • **sale**

vi servono inoltre
500 ml di **panna fresca** • 1 ciuffo di **salvia**
burro

Preparazione
• **Scottate** le lasagne in acqua bollente e salata; scolatele e fatele asciugare su un telo pulito. Nel frattempo preparate il ripieno: amalgamate la ricotta con il mascarpone, le erbette, tritate, e il parmigiano grattugiato. Regolate di sale e profumate con un pizzico di noce moscata. Aiutandovi con una spatola, stendete il ripieno sulle sfoglie di pasta. • **Disponete** sopra le fettine di fontina e di prosciutto cotto, e poi arrotolatele su stesse fino a ottenere tanti rotoli ben stretti. Tagliateli a rondelle e metteteli in minipirofile, imburrate; versate la panna liquida, guarnite con qualche fogliolina di salvia e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite.

gli STEP Lasagne verdi e gialle in 3 mosse

1

2

3

L'idea in più

Preparatele in rosso, aggiungendo al condimento 350 g di passata di pomodoro.

gli STEP

Sagne chine in 3 mosse

Lasagne fatte in casa

Setacciate **400 g di farina** sulla spianatoia e fate la classica fontana. Unite **4 uova** al centro, condite con un **pizzico di sale** e lavorate l'impasto per 15 minuti. Dategli forma di palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e fatela riposare per 1 ora. Trascorso il tempo di attesa, lavorate brevemente l'impasto, tiratelo in una sfoglia molto sottile e tagliate in rettangoli di circa 15x10 cm. Lessateli in acqua bollente e leggermente salata, scolateli, stendeteli su un canovaccio pulito e proseguite secondo la ricetta.

Sagne chine calabresi

Ingredienti per 4 persone

500 g di **lasagne fresche** • 400 g di **braciole di maiale** • 200 g di **polpa di maiale tritata** • 1 **salsiccia** • 4 **carciofi** 300 g di **piselli freschi già sgranati** 300 g di **champignon** • 200 g di **provola silana** • 1 cucchiaino di **concentrato di pomodoro** • 1 **cipolla rossa di Tropea** 1 costa di **sedano** • 1 **uovo** • 1 bicchiere di **vino rosso secco** • 1 **limone** • 1 foglia di **alloro** • **pecorino grattugiato** • **sugo di arrosto** • **farina** • **burro** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione

• **Lessate** le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e fatele asciugare su un canovaccio pulito. In un tegame fate rosolare le braciole con un filo di olio; toglietele e nello stesso tegame fate rosolare la carne tritata. Una volta cotta, trasferitela in una ciotola e unite la salsiccia, spellata e sgranata, 3 cucchiai di pecorino e l'uovo; salate, pepate e amalgamate. Formate tante polpettine, infarinatele e friggetele in olio ben caldo; scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. • **Mondate** i carciofi, tagliateli a spicchi sottili e metteteli in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone. Mondate gli champignon e tagliateli a fettine. In una casseruola fate appassire la cipolla e il sedano tritati con 1/2 bicchiere di olio. Sfumate con il vino, unite i carciofi, i piselli e l'alloro, e fate cuocere per 5 minuti. • **Aggiungete** i funghi e aggiustate di sale e di pepe. Aggiungete il concentrato di pomodoro, stemperato in poca acqua calda, e fate cuocere su fuoco basso per circa 15 minuti. Imburrate una pirofila, distribuite sul fondo un po' di verdure, stendete il primo strato di lasagne e disponete sopra il sugo di arrosto, la provola a fette sottili, le braciole di maiale, sminuzzate, le verdure, le polpettine e abbondante pecorino. Procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la pasta, una spolverizzata di pecorino e fiocchetti di burro. Infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Sfornate e servite.

Lasagne ai carciofi

Ingredienti per 4 persone
500 g di **lasagne fresche** • 6 **carciofi**
200 ml di **vino bianco** • 1 ciuffo di **menta**
1 rametto di **timo** • 2 **acciughe sott'olio**
2 spicchi di **aglio** • **parmigiano grattugiato**
250 g di **scamorza affumicata**
500 ml di **besciamella** • **burro** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Lessate** le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e fatele asciugare su un canovaccio pulito. Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi e fateli saltare in padella con l'aglio, le acciughe e un filo di olio. Profumate con la menta e il timo, e bagnate con il vino e 200 ml di acqua; regolate di sale e di pepe, e fate cuocere a fuoco dolce. Una volta morbidi, spegnete e tenete da parte.
• **Aggiungete** alla besciamella il liquido di cottura dei carciofi e mescolate. Velate una pirofila con la besciamella e disponete i rettangoli di pasta. Coprite con altra besciamella e distribuite sopra i carciofi, la scamorza a dadini e il parmigiano. • **Proseguite** a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti; guarnite con ciuffetti di burro e fate cuocere a 170 °C per 30 minuti (gli ultimi 5 di grill). Sfornate, lasciate riposare, impiattate e servite.

Tips & Tricks
Appena sfornate le lasagne, staccatele dai bordi della teglia con un coltello o una spatola. In questo modo, dopo averle fatte riposare, potrete porzionarle più facilmente.

170° in 30 minuti

Date un tocco
di colore

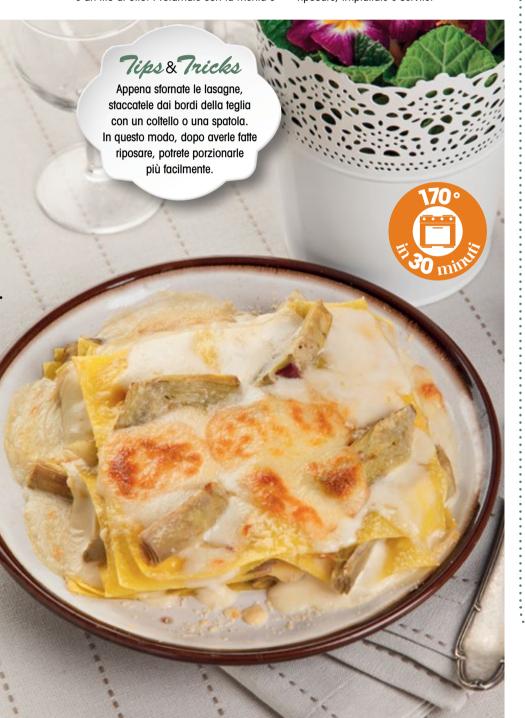
Setacciate 400 g di farina sulla spianatoia e fate la classica fontana. Unite 4 uova al centro, condite con un pizzico di sale e:

Per la pasta gialla
Aggiungete 2 cucchiai di curcuma o 1 g di zafferano in pistilli.

Per la pasta verde
Lessate 100 g di spinaci in poca acqua salata, fateli raffreddare e poi scolateli accuratamente. Raccoglieteli nel bicchiere di un mixer, frullate e aggiungete tutto all'impasto.

Per la pasta rossa
Lessate 1 rapa rossa, pelatela, tagliatela a dadini e raccoglieteli nel bicchiere di un mixer. Frullate bene e unite all'impasto.

Per la pasta viola
Raccogliete 35 g di more in una casseruola. Mettete su fuoco dolce e fate cuocere fino a ridurre in purea. Passate la purea a un setaccio a trama fitta, raccogliendola in una ciotola e unitela all'impasto.

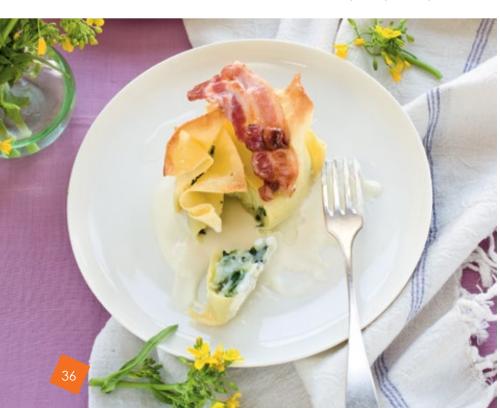
Per la pasta nera
Aggiungete una bustina di nero di seppia.

Lasagnette con pesto di rucola ▷

Ingredienti per 6 persone
400 g di **lasagne fresche**
500 g di **taccole** • 100 g di **pecorino grattugiato** • 500 ml di **besciamella**
40 g di **pinoli già pelati** • 50 g di **capperi dissalati** • 200 g di **rucola già lavata**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Preparate il pesto:** raccogliete nel bicchiere del mixer 100 g di rucola, i pinoli, i capperi, un pizzico di sale, e frullate, versando l'olio a filo, fino a ottenere una salsa omogenea. Unite il pesto alla besciamella, mescolate e tenete da parte.
• **Lavate** e mondate le taccole, versatele in abbondante acqua salata e portatele a cottura, mantenendole al dente. Scolatele, passatele sotto l'acqua corrente e tritatele grossolanamente. Lessate le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e fatele asciugare su un canovaccio pulito.
• **Ungete** delle cocotte, sistemate la pasta all'interno, tagliata a misura, e fate uno strato con la besciamella, le taccole tritate e una spolverizzata di pecorino. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, e terminando con la besciamella e il pecorino. • **Infornate** e fate cuocere a 200 °C per circa 30 minuti. Nel frattempo, frullate la rucola rimanente con un pizzico di sale e abbondante olio. Una volta cotte, sfornate le lasagnette e servitele con la salsa alla rucola.

Lasagnetta chiusa con cime di rapa e patate su crema alla crescenza ▽

Ingredienti per 6 persone
6 sfoglie di **lasagne fresche** • 8 steli di **cime di rapa** • 2 **patate a pasta bianca già lessate** • 400 g di **crescenza**
200 ml di **panna fresca**
100 g di **parmigiano grattugiato** • 4 fette di **pancetta tesa affumicata** • 1 spicchio di **aglio** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Lessate** le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e fatele asciugare su un canovaccio pulito. Sbucciate le patate, schiacciatele con l'apposito strumento, raccogliete la purea in una ciotola e tenete da parte. • **Lessate** le cime di rapa, scolatele e tritatele grossolanamente. In una padella fatele saltare con un filo di olio e l'aglio; aggiungete le patate lessate, mescolate e regolate di sale e di pepe.
• **Sistemate** le sfoglie di lasagna all'interno di 6 pirottini, farciteli con il ripieno e chiudete a fagottino. Infornate e fate cuocere in forno a 200 °C per 7 minuti. Fate saltare la pancetta in padella fino a renderla croccante. • **Scaldate** la crescenza a bagnomaria con la panna e il parmigiano, e mescolate fino a ottenere una crema omogenea. Una volta cotti, sfornate e sformate i fagottini; versate qualche cucchiaio di crema al formaggio sul fondo di un piatto, adagiate il fagottino al centro, guarnite con la pancetta croccante e servite.

Pasta all'uovo: cosa c'è da sapere

Gli strumenti del mestiere

Per fare la pasta fresca all'uovo si deve disporre di:

SPIANATOIA possibilmente in legno, sulla quale lavorare l'impasto. La spianatoia non va mai lavata, ma grattata con la lama di un coltello e pulita con un canovaccio.

MATTERELLO con il quale tirare la sfoglia e per il quale valgono gli stessi consigli dati per la spianatoia.

SPATOLA in plastica o in metallo, con la quale tenere pulito il piano di lavoro.

ROTELLA liscia o zigrinata, oppure un coltello ben affilato per tagliare la sfoglia nei vari formati.

CHITARRA telaio di legno rettangolare, nel quale sono tesi molti fili sottili metallici alla distanza di 3 o 4 mm l'uno dall'altro. Serve per preparare i tipici spaghetti alla chitarra.

MACCHINA PER LA PASTA o "nonna papera", per tirare la pasta in una sfoglia sottile e tagliarla nei diversi formati.

Gli ingredienti: variazioni sul tema

Per ottenere risultati differenti, potete modificare la ricetta base come segue.

- Unite 300 g di semola ogni chilo di farina. L'impasto sarà più ruvido e al dente in cottura.
- Unite 1 uovo e 1 tuorlo ogni 100 g di farina. La pasta sarà più saporita e gialla.
- Aggiungete 1 cucchiaio di olio: aiuterà a tirare meglio la pasta in fase di stesura.

Tempi di lavorazione

Variano in base alle quantità dell'impasto; per 200 g di farina sono sufficienti 15 minuti. Il glutine che si sviluppa durante la lavorazione è fondamentale per la consistenza finale della pasta.

Il riposo

Di norma si dovrebbe far riposare l'impasto 1 ora, ma se non si ha tempo, anche mezz'ora può bastare. Grazie al riposo, l'impasto non si "sgretolerà" al momento della stesura e perderà l'eccessiva elasticità. In questa fase la pasta deve essere avvolta con un foglio di pellicola trasparente per evitare che si secchi eccessivamente.

La stesura

Stendete un pezzo di impasto alla volta mantenendo il resto coperto fino al momento di usarlo. Se si utilizza la macchina, dopo aver infarinato la pasta, dividetela in pezzi uguali, passatela attraverso il rullo più distanziato e lentamente attraverso gli altri, fino a ottenere una sfoglia sottile e omogenea. Prima di ogni passaggio infarinate la pasta.

La cottura

La pasta fresca cuoce dai 2 ai 5 minuti a seconda dello spessore. Per evitare che si attacchi, è consigliabile aggiungere all'acqua di cottura 1 cucchiaio di olio.

I formati di pasta

	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	SPESSORE
Lasagne	12 cm	20 cm	2-3 mm
Cannelloni	10 cm	10 cm	2-3 mm
Fettuccine	0,8 mm-1 cm	42 cm	2 mm
Pappardelle	2-3 cm	42 cm	2 mm
Spaghetti alla chitarra	3-4 mm	35 cm	5 mm
Tagliolini	2-3 mm	38 cm	1 mm

Gusto da ARROTOLARE

Proseguiamo con 5 ricette dedicate alla pasta all'uovo nel suo formato lungo. E allora, via con nidi di fettuccine, tagliolini e maccheroncini alla chitarra

5

Nidi di fettuccine alla carbonara vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g di **fettuccine fresche**
200 g di **fave fresche**
150 g di **pecorino grattugiato**
2 **uova** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Lessate** le fave in acqua bollente e salata per circa 10 minuti, quindi scolatele sotto l'acqua fredda e privatele della pellicina. Lessate le fettuccine in acqua bollente e salata. Nel frattempo in una padella fate saltare le fave con un filo di olio.
• **Sbattete** le uova in una ciotola con metà pecorino e un pizzico di sale e di pepe. Aggiungete le fave saltate e le fettuccine, scolate al dente. Mescolate accuratamente, impiattate, spolverizzate con il pecorino restante e servite.

Fettuccine fatte in casa

Preparate l'impasto come da **ricetta a pagina 34**. Tirate la pasta in una sfoglia sottile. Arrotolatela e tagliatela con un coltello molto affilato. Allargate le fettuccine ottenute su un canovaccio infarinato e lasciatele asciugare.

Fresche o secche?

Potete acquistare fettuccine già pronte, fresche o secche. Lasciamo a voi la scelta, ma nel farla tenete presente della differente resa in cottura. La pasta secca, infatti, ha una resa maggiore: 300 grammi è la quantità consigliata per 4 persone. La pasta fresca, invece, ha un quantitativo di acqua superiore che ne fa diminuire la resa, e la porzione media consigliata è di 100 grammi per persona.

180°
in 15 minuti

Timballini di tagliolini al limone prosciutto e gamberi

Ingredienti per 4 persone
400 g di **tagliolini freschi** • 40 g di **burro**
1 **scalogno** • 1 **limone** • 1/2 bicchiere di **vino bianco** • 120 g di **prosciutto cotto**
400 g di **gamberi già puliti**
60 g di **parmigiano grattugiato**
250 ml di **panna fresca** • **sale e pepe**

vi servono inoltre
1 mazzo di **erba cipollina** • qualche **pomodorino** • **burro**

Preparazione
• **Fate rosolare** in una padella lo scalogno, tritato finemente, con il burro; unite la scorza del limone tagliata a listerelle sottili e il prosciutto a julienne, e fate rosolare leggermente. Sfumate con il vino, unite i gamberi, salate, pepate e fate cuocere velocemente. Al termine unite la panna, lasciate addensare per 1-2 minuti e spegnete. • **Imburrate** degli stampini, disponete sulla base qualche filo di erba cipollina e trasferiteli in freezer per qualche minuto. Lessate i tagliolini in acqua bollente e salata, scolateli al dente e fateli saltare in padella con la salsa, il parmigiano e il succo del limone. • **Distribuite** i tagliolini negli stampini (alti circa 10 cm e larghi 7), copriteli con carta alluminio e fateli cuocere in forno a 180 °C per 10-15 minuti. Una volta cotti, sfornate e lasciate intiepidire per qualche minuto. Sformate i timballini, capovolgendoli direttamente sui piatti da portata, decorate con i pomodorini tagliati a dadini e l'erba cipollina tritata, e servite.

Nidi di pasta ▽ con caponata primavera sfilacci di culaccia e provola

Ingredienti per 6 persone
300 g di **fettuccine secche** • 20 **asparagi bianchi e verdi** • 60 g di **pisellini**
60 g **di fave già sgranate** • 2 cucchiai di **curcuma** • 1 **cipollotto tritato**
1 **carota già raschiata e a rondelle**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

per la guarnizione
6 **ravanelli freschi** • 300 g di **provola dolce** • 150 g di **culaccia (culatello)**
1 rametto di **timo**
1 rametto di **maggiorana**

Preparazione
• **Preparate** la caponata: pulite gli asparagi e tagliateli a rondelle, lasciando intere le punte. In una padella fate soffriggere il cipollotto con un filo di olio; unite i pisellini, le fave, gli asparagi e la carota. Regolate di sale e di pepe, unite la curcuma e fate cuocere per circa 10-15 minuti. • **Lessate** le fettuccine, scolatele al dente e fatele saltare in padella con il condimento. Formate 4 nidi di fettuccine e disponeteli in una teglia da forno. • **Cospargete** con la provola grattugiata e la culaccia, tagliata a listerelle, e infornate a 220 °C per circa 4 minuti. Appena la provola si sarà ben sciolta, sfornate, guarnite con i ravanelli a fettine e le erbe aromatiche tritate, e servite.

Paglia e fieno △ con ragù bianco di tacchino e olive taggiasche

Ingredienti per 4 persone
300 g di **tagliatelle secche paglia e fieno**
300 g di **fesa di tacchino**
60 g di **olive taggiasche** • 1 **carota**
1/2 **cipolla rossa** • 1 costa di **sedano**
1/2 bicchiere di **vino bianco secco**
1 pizzico di **noce moscata** • 1 rametto di **rosmarino** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Tagliate**, con un coltello ben affilato, la fesa di tacchino a listerelle. Mondate gli odori e tritateli finemente, quindi fateli soffriggere in padella con un filo di olio. Aggiungete la fesa di tacchino e le olive, e lasciate insaporire per qualche minuto. • **Sfumate** con il vino e salate. Profumate con il rosmarino e la noce moscata, quindi versate un bicchiere di acqua, incoperchiate e fate cuocere per una decina di minuti. • **Lessate** la pasta in acqua bollente e salata, scolatela al dente e trasferitela in padella aggiungendo un mestolo di acqua di cottura; mescolate e, quando il fondo di cottura inizierà ad asciugarsi, spegnete e mantecate con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe. Impiattate e servite.

Spaghetti con la chitarra fatti in casa

Preparate la pasta come da **ricetta base** (pag. 34). Stendetela in una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm. Tagliatela in rettangoli larghi quanto la chitarra e appoggiateli sui fili dello strumento. Passate sopra il matterello e ricavate tanti spaghetti; toglieteli, allargateli su un vassoio infarinato e ripetete l'operazione fino a esaurimento della sfoglia.

1,70€ a porzione

Maccheroncini alla chitarra con ragù bianco d'agnello e zafferano

Ingredienti per 4 persone
300 g di **maccheroncini alla chitarra secchi** • 200 g di **agnello disossato**
1 spicchio di **aglio** • 1 **cipolla** • qualche rametto di **rosmarino e timo** • **zafferano in pistilli** • **pecorino** • **vino bianco** • **brodo vegetale** • **olio extravergine di oliva** • **sale**

Preparazione

• **Fate soffriggere** in una padella l'aglio e la cipolla, tritata, con un filo di olio; unite l'agnello, tagliato a dadini, profumate con il timo e il rosmarino, e fate rosolare. Sfumate con un goccio di vino, bagnate con un mestolo di brodo caldo, in cui avrete stemperato qualche pistillo di zafferano, e fate cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento. Regolate infine di sale. • **Lessate** la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente e fatela saltare in padella con il condimento. Spolverizzate con il pecorino e mantecate per 1 minuto. Impiattate, guarnite con qualche pistillo di zafferano e servite.

Ripieni di bontà

Cannelloni e ravioli farciti con formaggi freschi, verdure e carni bianche. La pasta fresca o secca, purché ripiena, è un must dei pranzi delle feste

5

1,75€ a porzione

◁ Ravioli di ricotta al sugo di castrato profumato al limone

Ingredienti per 4 persone
500 g di **ravioli di ricotta** • 500 g di **polpa di castrato** • 1/2 **cipolla** • 1 **carota** • 1 costa di **sedano** • 2 bicchieri di **vino bianco** 2 mestoli di **brodo** • 2 **limoni** • 1 ciuffo di **timo** • **burro** • **olio extravergine di oliva** **sale e pepe**

Preparazione
• **Pulite** gli odori e tritateli finemente. Fateli soffriggere in una casseruola capiente con un filo di olio e una noce di burro; unite la polpa di castrato, tagliata a tocchetti, e fate rosolare per qualche minuto. Sfumate con il vino, bagnate con il brodo, regolate di sale e di pepe, e portate a cottura. A fine cottura, profumate con il succo e la scorza grattugiata di 1 limone. • **Lessate** i ravioli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e trasferiteli nella casseruola con il condimento. Fate insaporire il tutto su fiamma vivace, quindi spegnete e mantecate con una noce di burro. Distribuite i ravioli nei piatti da portata, guarnite con il timo e con qualche fettina di limone, e servite.

pronti in 15 minuti

Ravioli fatti in casa

Fate la classica fontana con **400 g di farina**. Unite al centro **4 uova** e **1 cucchiaio di olio di semi**, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile. Distribuite al centro tante noci di ripieno a vostro gusto, mettendole a intervalli regolari, ripiegate la sfoglia e con una rotella ritagliate tanti ravioli. Se volete preparare la sfoglia verde, unite all'impasto **100 g di spinaci** già lessati.

Ravioli ricotta e spinaci △ ai fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone
200 g di **sfoglia all'uovo**
200 g di **sfoglia all'uovo agli spinaci**
100 g di **spinaci lessati**
300 g di **ricotta** • 3 cucchiai di **parmigiano grattugiato** • **noce moscata**
1 noce di **burro** • **sale**

vi servono inoltre
8 **fiori di zucca** • 50 g di **burro**
300 ml di **panna fresca** • 1 bustina di **zafferano** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Saltate** gli spinaci in padella con una noce di burro e trasferiteli in una ciotola con la ricotta, il parmigiano e un pizzico di noce moscata. Aggiustate di sale e amalgamate bene. Stendete l'impasto giallo in una sfoglia spessa circa 3 mm e dividetela a metà. Distribuite il ripieno a intervalli regolari sulla prima metà, coprite con la seconda, premete bene attorno al ripieno e ritagliate, con una rotella dentellata, tanti quadrati (4x4 cm circa). • **Procedete** allo stesso modo con l'impasto verde. Lavate e mondate i fiori di zucca. Fate sciogliere in una casseruola metà del burro, unite metà fiori di zucca, la panna e lo zafferano. Regolate di sale e di pepe, portate dolcemente a bollore e spegnete. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e fateli saltare in padella con la salsa e il burro rimanente. Impiattate, guarnite con i fiori di zucca restanti e servite.

Ravioli friarielli e salsiccia

Ingredienti per 4 persone
400 g di **sfoglia fresca all'uovo**
450 g di **friarielli già puliti**
150 g di **salsiccia** • 80 g di **provolone**
1 spicchio di **aglio** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

vi servono inoltre
1 ciuffo di **salvia** • 50 g di **parmigiano**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Fate rosolare** in una padella l'aglio con un filo di olio; unite i friarielli e mezzo bicchiere di acqua, e fateli cuocere per circa 20 minuti. Levateli, tritateli al coltello e fateli raffreddare. In un'altra padella fate rosolare la salsiccia, spellata e sgranata, per una decina di minuti. • **Scolate** il grasso di cottura e unite la salsiccia ai friarielli e al provolone, tagliato a dadini. Regolate di sale e di pepe, e mescolate accuratamente. Distribuite al centro delle sfoglie di pasta tante noci di ripieno, distanziandole di 1 cm circa. • **Ripiegate** la sfoglia, schiacciatela intorno al ripieno e, con una rotella dentellata, ricavate tanti ravioli. Lessate i ravioli in acqua bollente e salata. Nel frattempo, in una padella scaldate un filo di olio con qualche fogliolina di salvia, scolate i ravioli, metteteli in padella e fateli saltare per un minuto. Impiattate, cospargete con il parmigiano grattugiato, pepate e servite.

Cannelloni alla ricotta e finocchio

Ingredienti per 4 persone
16 **cannelloni secchi da farcire**

per il ripieno
500 g di **finocchi** • 200 g di **ricotta** • 100 g di **grana grattugiato** • 1 **scalogno** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

per la salsa
250 ml di **besciamella**
50 g di **concentrato di pomodoro**
50 g di **grana grattugiato**

vi serve inoltre
200 g di **emmentaler**

Preparazione
• **Lavate** e mondate i finocchi, e tagliateli a fettine sottili; fateli saltare in una padella con un filo di olio, lo scalogno tritato e un pizzico di sale e di pepe. Quando saranno teneri, spegnete, unite la ricotta e il grana, e amalgamate.
• **Sbollentate** per 1 minuto i cannelloni in acqua bollente e salata, e scolateli su un canovaccio pulito. • **Preparate** una salsa mescolando la besciamella con il concentrato di pomodoro e il grana. Farcite i cannelloni con il ripieno e disponeteli su una teglia, unta con un goccino di olio. Versate la besciamella arricchita sui cannelloni, cospargete con l'emmentaler a fettine, e infornate a 170 °C per 30 minuti. Sfornate e servite.

Sfoglia al finocchietto e vino rosso

Disponete **500 g di farina** a fontana, unite **3 uova**, **120 ml di vino rosso** e una **spolverizzata di finocchietto selvatico**. Regolate di **sale** e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare in frigo per 30 minuti. Stendete quindi l'impasto allo spessore di 1 mm e ricavate tanti quadrati (10x10 cm).

Cannelloni al ragù di agnello

Ingredienti per 4 persone
16 quadrati di **pasta fresca all'uovo** (10x10 cm) • 400 g di **polpa di agnello macinata** • 400 g di **ricotta**
150 g di **fave** • 150 g di **piselli**
1 **scalogno** • 1/2 bicchiere di **vino bianco secco** • 1 mestolo di **passata di pomodoro** • 2 rametti di **timo**
parmigiano grattugiato • **burro**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **In una casseruola** fate appassire lo scalogno tritato con 2-3 cucchiai di olio; unite la carne e fatela rosolare per qualche minuto a fuoco moderato. Sfumate con il vino, aggiungete la passata di pomodoro, un mestolo di acqua calda e il timo. Salate, pepate, incoperchiate e fate cuocere per circa 30 minuti. • **Sbollentate** i quadrati di pasta in acqua leggermente salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaio di olio; scolateli e stendeteli su un canovaccio pulito. Sgranate piselli e fave, quindi lessateli per qualche minuto in acqua salata. Scolateli ed eliminate la pellicina alle fave. Tenete da parte 3-4 cucchiai di piselli, riducete i restanti con le fave in purea. In una ciotola amalgamate la purea di legumi con la ricotta. Salate e pepate. • **Stendete** uno strato di crema ai legumi sui quadrati di pasta, arrotolateli e formate tanti cannelloni. Versate qualche cucchiaiata di ragù di agnello sul fondo di una pirofila leggermente imburrata; distribuite i cannelloni e ricopriteli con il ragù. • **Aggiungete** i piselli tenuti da parte, spolverizzate con il parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. A cottura ultimata, sfornate, lasciate riposare per qualche minuto e impiattate. Portate in tavola e servite.

5

Crêpes gourmet

Leggere, golose e superversatili, le crêpes sono la base perfetta per mille farciture salate. Non ponete limiti alla fantasia e "trasformatele" in cannelloni, lasagne, pacchetti, ventagli e fagottini!

◁ Ventagli di crêpes al radicchio selvatico

Ingredienti per 4 persone
12 **crêpes** • 400 g di **ricotta**
100 g di **parmigiano** • 500 g di **radicchio selvatico** • 1 **porro** • **olio extravergine di oliva** • **burro** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Fate scolare** la ricotta in un colino a maglie strette. Pulite il porro, tagliatelo a julienne e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio. Mondate il radicchio selvatico, unitelo al porro e lasciate insaporire bene. Regolate di sale e di pepe, quindi spegnete e lasciate raffreddare. • **Trascorso** il tempo, unite al radicchio la ricotta e il parmigiano grattugiato, e mescolate bene. A questo punto farcite le crêpes con il ripieno ottenuto, chiudetele a ventaglio e disponetele in una teglia da forno, leggermente unta. • **Cospargete** con il burro a fiocchetti, infornate a 195 °C e fate cuocere per 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite.

▽ Fagottini di crêpes ai carciofi e pecorino romano

Ingredienti per 4 persone
12 **crêpes** • 3 **carciofi** • 200 g di **ricotta**
100 g di **pecorino romano** • 1 bicchiere di **vino bianco** • **parmigiano grattugiato**
1 cucchiaio di **erbe aromatiche tritate (timo, maggiorana e prezzemolo)**
1 **porro** • 1 spicchio di **aglio** • **burro**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

per la fonduta al pecorino
1 bicchiere di **panna fresca**
50 g di **pecorino fresco**

Preparazione
• **Lavate**, mondate e tagliate a spicchi sottili i carciofi. Saltateli in padella con l'aglio, 2-3 cucchiai di olio, le erbe aromatiche e il vino bianco. Regolate di sale e pepe, spegnete e fate raffreddare.
• **Tritate** i carciofi molto finemente e uniteli alla ricotta e al pecorino grattugiato. Mescolate, farcite le crêpes e chiudetele a fagottino con delle striscioline ottenute dalla foglia verde del porro leggermente scottata.
• **Distribuite** le crêpes su una teglia, spolverizzate con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro, e fate gratinare in forno fino a doratura. • **Per la fonduta**: in un pentolino versate la panna e il pecorino fresco, tagliato a dadini. Lasciate fondere a fuoco dolce e spegnete. Velate un piatto da portata con la fonduta al pecorino, disponetevi i fagottini di crêpes e servite.

Le crêpes: *impasto base*

In una ciotola raccogliete **250 g di farina**, **500 ml di latte** e **3 uova,** e mescolate con una frusta fino a ottenere una pastella liquida e priva di grumi. Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per circa 30 minuti. Ungete una padella, versate un mestolino di pastella e inclinatela in modo che il liquido copra tutto il fondo. Fate cuocere per un minuto, quindi girate la crêpe e fatela cuocere per un altro mezzo minuto. Trasferitela in un piatto da portata e proseguite a realizzare le altre fino a esaurimento della pastella.

gli STEP
Lasagna in 3 mosse

1

2

3

200° in 30 minuti

Lasagna di crêpes con prosciutto cotto uova piselli e mozzarella

Ingredienti per 4 persone
per le crêpes
500 ml di **latte** • 200 g di **farina 00**
2 **uova** • 1/2 cucchiaino di **sale**
burro

per il condimento
150 g di **prosciutto cotto**
2 **uova già rassodate**
100 g di **piselli già sbollentati**
1 **scalogno** • 200 g di **mozzarella**
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione
• **Frullate** il latte con la farina, quindi unite il sale e le uova, e amalgamate (se si formassero dei grumi, passate a un colino); aggiungete un cucchiaio di burro fuso e mescolate ancora. Fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Ungete un padellino con una noce di burro, versate un mestolino di pastella, distribuitelo in uno strato sottile e cuocete la crêpes. Voltatela e completate la cottura dall'altra parte. • **Procedete** così fino a esaurire la pastella. Rifilate le crêpes per ottenere tante lasagne rettangolari. In una casseruola fate rosolare lo scalogno tritato con un filo di olio; unite i piselli e fateli insaporire per qualche minuto. Aggiustate di sale e di pepe. • **Sgusciate** le uova e tagliatele a fettine. Imburrate una pirofila rettangolare (da circa 22x13 cm) e disponete sul fondo uno strato di crêpes. Coprite con un po' di prosciutto e disponete sopra le fettine di uova sode, un po' di piselli e il mozzarella a tocchetti.
• **Ripetete** la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la mozzarella a tocchetti; completate con un filo di olio, infornate a 200 °C e fate cuocere per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di cottura, levate, lasciate intiepidire e servite.

Idea in più

In alternativa, farcite i fagottini con una crema di piselli e speck. Per prepararla, lessate **200 g di piselli** in acqua salata, quindi scolateli e raccoglieteli in una casseruola. Unite **50 ml di panna fresca** e **50 g di parmigiano grattugiato,** e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema. Regolate di **sale** e di **pepe**, e incorporate **100 g di speck** tagliato a listerelle.

Cannelloni di crêpes al pesto e scamorza affumicata

Ingredienti per 4 persone
12 **crêpes** • 200 g di **pesto**
200 g di **scamorza affumicata**
1 dl di **besciamella** • 80 g di **parmigiano grattugiato** • 1 ciuffo di **basilico**
pinoli tostati • **burro**

Preparazione
• **Scaldate** la besciamella in una casseruola. Unite 4-5 cucchiai di parmigiano grattugiato e incorporate. Levate e lasciate raffreddare. Tenete da parte 2-3 cucchiai di besciamella e amalgamate il resto al pesto. • **Farcite** le crêpes con la besciamella al pesto e metà della scamorza, tagliata a dadini, e arrotolatele a cannelloni. Disponete i cannelloni di crêpes in una pirofila imburrata, velateli con la besciamella tenuta da parte e guarnite con la scamorza restante, tagliata a fettine sottili. • **Mettete** in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 10-15 minuti. Levate, guarnite con qualche fogliolina di basilico e qualche pinolo tostato, spolverizzate con il parmigiano rimanente e servite.

Pacchetti di crêpes gratinati con porro patate e scamorza

Ingredienti per 4 persone
12 **crêpes** • 2 **porri** • 250 g di **scamorza**
3 **patate** • 1/2 l di **panna fresca**
qualche rametto di **timo**
parmigiano grattugiato • **burro**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Pulite** i porri, tagliateli a fettine e fateli appassire in una padella con un filo di olio; aggiungete le patate, a tocchetti, coprite con circa 100 ml di panna e un goccio di acqua, e cuocete. Salate e pepate. • **Farcite** le crêpes con la crema di porri e patate; cospargete con la scamorza a cubetti, profumate con il timo e chiudete a pacchetto. • **Disponete** i pacchetti di crêpes in una teglia imburrata, coprite con la panna restante, spolverizzate con abbondante parmigiano e fate gratinare a 180 °C per circa 15 minuti. Sfornate e servite.

La compagnia dell'agnello

A rinforzare le fila dei secondi ci pensano loro, agnello&C. "C" come capretto, coniglio e contorni di stagione. Tante proposte in perfetta armonia tra tradizione e creatività

22

Accompagnate con...

Fonduta di taleggio

Fate sciogliere su fuoco basso **200 g di taleggio** a dadini e **300 ml di panna liquida**, fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiustate di **sale** e di **pepe**, e servite.

Agnello&Capretto

- **Agnello e abbacchio:** sono entrambi i cuccioli della pecora. Il primo viene macellato entro l'anno di età, il secondo entro i 2 mesi di vita.
- **Capretto:** cucciolo della capra. Macellato entro i 2 mesi di vita.

◁ Corona di agnello alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg di **carré di agnello** • 1 **arancia**
1 **limone** • **qualche rametto di rosmarino e timo** • 1-2 foglie di **alloro** • 1 ciuffo di **maggiorana** • **vino bianco** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Fate scalzare** dal macellaio le ossa delle costole del carré e fate intaccare le vertebre in corrispondenza delle costole; preparate un trito con una parte delle erbe aromatiche e un pizzico di sale e di pepe, e insaporite bene il carré. • **Arrotolate** il carré, formando una corona, e legate con spago da cucina. • **Trasferite** la corona in una teglia da forno, disponete al centro un mazzetto di erbe aromatiche e qualche spicchio di arancia e di limone, condite con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa un'ora e mezza, bagnando di tanto in tanto con un goccio di vino. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la corona e servite.

Accompagnate con...
Croccante di carciofi

Mondate **6 carciofi**, eliminando le foglie esterne più dure, e tagliateli a spicchi abbastanza sottili; sbattete **2 uova** con **un pizzico di sale**, passate gli spicchi di carciofo prima nelle uova e poi nel **pangrattato**, e friggeteli in abbondante **olio di semi** ben caldo. Scolateli, fateli asciugare su carta assorbente da cucina e serviteli molto caldi.

180° in 30 minuti

Agnello gratinato con carciofi e fave

Ingredienti per 6 persone
800 g di **agnello** • 6 **carciofi**
300 g di **fave fresche** • 80 g di **pancetta dolce stagionata** • 50 g di **pecorino**
50 g di **parmigiano** • 1 rametto di **rosmarino** • 1 ciuffetto di **salvia**
1 spicchio di **aglio** • **pangrattato**
vino bianco • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Mondate** i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e fateli a spicchi. In una padella fate rosolare l'aglio e la pancetta a dadini con un filo di olio; unite i carciofi, regolate di sale e di pepe, e lasciate insaporire per qualche minuto.
• **Aggiungete** le fave, private della buccia, e fate cuocere velocemente (le fave dovranno essere al dente). Pulite e lavate accuratamente l'agnello; tagliatelo in pezzi e fateli rosolare in una padella a parte con un filo di olio. Regolate di sale e di pepe.
• **Disponete** in una pirofila capiente un letto di carciofi e fave; mettete sopra la carne e cospargete il tutto con un abbondante strato di pangrattato, mescolato ai formaggi grattugiati e alle erbe aromatiche tritate. Bagnate con un goccio di vino, infornate a 180 °C e fate cuocere per 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite.

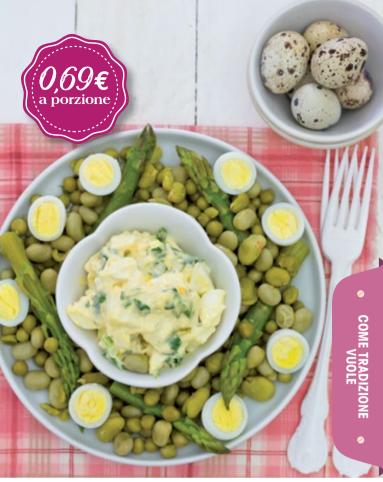
Farcitelo voi!

Disossate completamente **1 kg di carré di agnello** (o fatelo disossare dal vostro macellaio) e apritelo. Con un batticarne schiacciate bene la parte delle costole e stendete la carne. Adagiate **due fette di lardo di Colonnata**, spolverizzate con **100 g di Castelmagno** grattugiato, e disponete **100 g di prugne secche** snocciolate e **50 g di pinoli** al centro per tutta la lunghezza della carne. Arrotolate la carne, avvolgetela con il lardo rimasto, legatela con lo spago da cucina e profumate con le foglie di alloro, inserendole sotto lo spago. Procedete quindi come da ricetta.

pronto in 40 minuti

Carré di agnello con prugne pinoli e Castelmagno

Ingredienti per 4-6 persone
1 kg di **carré di agnello disossato e farcito**
50 g di **Castelmagno** • 100 g di **prugne secche snocciolate** • 100 g di **pinoli già pelati** • 1/2 bicchiere di **brandy**
2 foglie di **menta** • bacche di **ginepro**
sale e pepe

Preparazione
• **Fatevi** preparare dal vostro macellaio un carré di agnello farcito con prugne, pinoli e formaggio tipo Castelmagno. Scaldate una padella antiaderente piuttosto capiente. Disponetevi la carne e fatela rosolare per bene con qualche bacca di ginepro e la menta, girandola spesso per distribuire il calore in modo uniforme. Sfumate con il brandy e portate a cottura. In un'altra padella tostate i pinoli, fino a renderli croccanti. • **Toglieteli** dalla padella, mettete le prugne e fatele ammorbidire. Una volta cotta la carne, spegnete e lasciate riposare per qualche minuto. Scaloppatela e aggiustate, se necessario, di sale e di pepe. • **Impiattate**, mettendo due fettine di carré in ciascun piatto, guarnite con il Castelmagno a scaglie, le prugne e i pinoli tostati. Portate in tavola e servite.

Bocconcini di coscio di agnello su crema di pisellini e cipolla candita

Ingredienti per 4 persone
1 **coscio di agnello da circa 1,5 kg già disossato** • 2 **cipolle di Tropea**
500 g **di pisellini** • 3 cucchiai **di zucchero di canna** • **saba (o mosto cotto)**
brodo • **vino bianco** • **burro**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Tagliate** la polpa di agnello a bocconcini. Fate scaldare un filo di olio in una casseruola capiente. Aggiungete i bocconcini di agnello e fateli rosolare per bene da tutti i lati. Salate, sfumate con 1 bicchiere di vino e fate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, sfumando di tanto in tanto con il brodo. • **Lessate** i pisellini in acqua bollente per circa 15 minuti. Scolateli, raccoglieteli in una ciotola con acqua e ghiaccio e lasciateli intiepidire. Raccoglieteli in un mixer da cucina, unite un pizzico di sale e un filo di olio, e frullate fino a ottenere una crema omogenea.
• **Sbucciate** le cipolle e tagliatele a fette non troppo sottili. Fate sciogliere una noce di burro con lo zucchero di canna in una padella. Aggiungete le cipolle, mescolate e fate cuocere a fuoco lento per una decina di minuti. • **Bagnate** con un goccio di saba, lasciate sfumare e infine spegnete. Velate i piatti da portata con qualche cucchiaiata di crema di piselli. Distribuite sopra i bocconcini di agnello, guarnite con le cipolle caramellate e servite.

Insalata con asparagi, pisellini e uova di quaglia

Ingredienti per 4-6 persone
12 **uova di quaglia** • 4 **uova di gallina** • 200 g di **fave fresche già sbucciate** • 200 g di **piselli già sgranati**
100 g di **maionese** • 1 mazzo di **dragoncello** • 1 cucchiaino di **mostarda** • 1 mazzo di **asparagi**
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione
• **Sciacquate** gli asparagi e mondateli; trasferiteli in una asparagiera e lessateli al dente in acqua leggermente salata. Fate cuocere a vapore le fave e i piselli. Raccogliete le verdure in una ciotola, condite con l'olio, aggiustate di sale e di pepe e tenete da parte. • **Rassodate** le uova di quaglia per 3 minuti e quelle di gallina per 8 minuti. Scolatele, lasciatele intiepidire e sgusciatele. Tagliate in due le uova di quaglia e a pezzetti quelle di gallina. Aromatizzate la maionese con il dragoncello tritato, unite la mostarda e mescolate bene. Sistemate le verdure in un piatto da portata, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, e servite con la maionese al dragoncello.

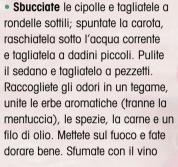
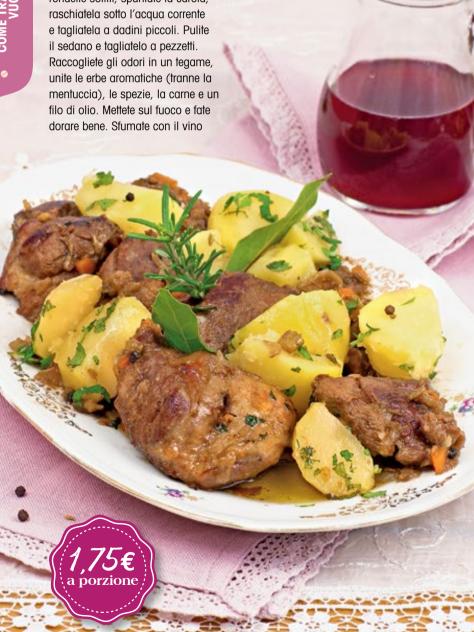
Maionese leggera senza uova

Se volete preparare una salsa più leggera, raccogliete nel bicchiere di un mixer **40 ml di latte di soia, un pizzico di sale** e **1 cucchiaio di aceto di mele**, e iniziate a frullare con un frullatore a immersione. Unite quindi **100 ml di olio di girasole** a filo, e continuate a montare fino a ottenere un composto compatto. Dategli il tipico colore giallo con un **pizzico di curcuma** o di **zafferano**, e servite.

Cosciotto di agnello in umido con patate e mentuccia

Ingredienti per 4-6 persone
1 cosciotto di **agnello tagliato a pezzi**
4-6 **patate già lessate** • 2 **cipolle**
1 **carota** • 1 costa di **sedano**
1 rametto di **rosmarino** • 4-5 foglie di **alloro** • 1 rametto di **mentuccia selvatica** • **semi di finocchio**
2-3 chiodi di **garofano** • 1 bicchiere di **vino bianco secco** • 1 tazzina di **marsala secco** • **brodo vegetale**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Sbucciate** le cipolle e tagliatele a rondelle sottili; spuntate la carota, raschiatela sotto l'acqua corrente e tagliatela a dadini piccoli. Pulite il sedano e tagliatelo a pezzetti. Raccogliete gli odori in un tegame, unite le erbe aromatiche (tranne la mentuccia), le spezie, la carne e un filo di olio. Mettete sul fuoco e fate dorare bene. Sfumate con il vino bianco e il marsala, regolate di sale e profumate con una macinata abbondante di pepe. • **Bagnate** con 1-2 mestoli di brodo bollente, coprite e fate cuocere per circa 1 ora. Quando il cosciotto sarà ben cotto, disponetelo in un piatto da portata e accompagnatelo con le patate calde, condite con un pizzico di sale, un filo di olio e una spolverizzata di mentuccia, tritata finemente. Portate in tavola e servite.

1,75€ a porzione

Ratatouille primaverile

Ingredienti per 4 persone
350 g di **zucchine** • 3 **cipollotti**
300 g di **carote**
250 g di **taccole** • 1 costa di **sedano** • 1 ciuffo di **basilico**
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione
• **Sciacquate** bene le verdure e mondatele; tagliate le taccole a tocchetti di circa 4 cm e affettate le carote e le zucchine in obliquo allo spessore di circa 1 cm. Affettate i cipollotti nel senso della lunghezza e fateli appassire in un tegame con quattro cucchiai di olio e il sedano a tocchetti.
• **Aggiungete** le taccole e fate cuocere per 10 minuti, fino a quando si saranno intenerite (se necessario, bagnate con un goccio di acqua calda). Unite quindi le carote e le zucchine, profumate con il basilico e salate leggermente.
• **Incoperchiate** e proseguite la cottura per circa 20 minuti, facendo attenzione che il cipollotto non bruci. Quando tutte le verdure saranno tenere, aggiustate di sale e di pepe. Guarnite con qualche fogliolina di basilico e servite.

Costolette di abbacchio con panatura di patate aromatizzate

Ingredienti per 4 persone
12 **costolette di rognonata di abbacchio**
5 **patate medie** • 100 g di **parmigiano grattugiato** • **polline di finocchietto selvatico** • **insalatina mista** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe fiori eduli**

Preparazione
• **Sciacquate** accuratamente le patate sotto l'acqua corrente fredda. Lessatele in acqua bollente per circa 15 minuti, quindi scolatele, immergetele in acqua e ghiaccio e fatele raffreddare. Sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Raccogliete la purea di patate in una ciotola, unite il parmigiano e un cucchiaino di finocchietto. Salate, pepate e mescolate per bene. Schiacciate delicatamente le costolette di abbacchio con un batticarne. Passatele nella panatura di patate, premendo bene per farla aderire.
• **Fate scaldare** un filo di olio in una padella, disponete le costolette e fatele rosolare su tutti i lati per una decina di minuti. Quando le costolette saranno ben dorate, distribuitele nei piatti da portata, guarnite con un po' di insalatina e i fiori eduli, e servite.

Costolette di agnello con panatura di curcuma e limone

Ingredienti per 4 persone
12 **costolette scalzate di sottospalla di agnello** • 4 **uova** • 2 **limoni** • **qualche rametto di rosmarino** • **rucola** • **farina di mais** • **olio di semi di arachide sale** • **curcuma**

Preparazione
• **Schiacciate** le costolette con un batticarne. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di sale. Immergete le costolette nelle uova e lasciatele in ammollo per una decina di minuti.
• **Raccogliete** in una ciotola la farina di mais. Aromatizzate con un po' di rosmarino, tritato, un pizzico di curcuma e la scorza grattugiata di 1 limone. Condite con un pizzico di sale e mescolate per bene.
• **Scolate** le costolette dalle uova, passatele nella panatura preparata e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.
• **Impiattate** le costolette, condite con qualche goccia di succo di limone. Guarnite con qualche fogliolina di rucola e uno spicchio di limone, e servite.

Abbacchio alla scottadito

Ingredienti per 4 persone
8 **costolette di agnello** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Preparate** un'emulsione con olio, sale e pepe. Ungete le costolette con l'emulsione preparata e disponetele su una piastra rovente. • **Fatele cuocere**, in discesa, in modo che la parte di grasso in eccesso scoli via. Giratele solo una volta, facendole cuocere per circa 4 minuti per lato, e servitele roventi.

Accompagnate con...
Puntarelle romanesche

Mondate **250 g di puntarelle** e tagliatele in piccoli cespi. Tagliate i gambi a metà, poi in quarti e ancora in ottavi, e mettetele subito in acqua fredda in modo che si arriccino. Scolatele, asciugatele e raccoglietele in una insalatiera molto capiente. Pestate **1/2 spicchio di aglio** con **2 acciughe** sotto sale; versate il composto in una ciotola e aggiungete **un filo di olio, 1 cucchiaio di aceto** e **un pizzico di sale** e di **pepe.** Sbattete con una forchetta finché non avrete ottenuto un'emulsione densa e cremosa. Condite con l'emulsione le puntarelle e servite.

Capretto in crosta di sfoglia sesamo e papavero

Ingredienti per 4 persone
800 g di coscio di capretto già disossato
250 g di **pasta sfoglia** • 1 **cipolla**
1 spicchio di **aglio** • 1 rametto
di **rosmarino** • 1 rametto di **timo**
1-2 foglie di **alloro** • 1 rametto di **salvia**
qualche bacca di **ginepro** • **vino bianco**
1 **uovo** • semi di **sesamo** • semi
di **papavero** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Tritate** finemente la cipolla e fatela stufare in un tegame con un filo di olio e l'aglio schiacciato. Aggiungete il capretto e fatelo rosolare bene su fiamma vivace; profumate con la salvia, il rosmarino, il timo e l'alloro tritati e le bacche di ginepro, sfumate con il vino e fate cuocere per circa 10 minuti, regolando di sale e di pepe. Spegnete, mettete da parte il capretto e fatelo raffreddare bene. • **Filtrate** il fondo di cottura e tenete da parte. Stendete la pasta sfoglia fino a ottenere un disco; disponete il capretto all'estremità e arrotolate delicatamente sigillando bene i bordi; sbattete l'uovo e con questo spennellate la superficie della sfoglia. • **Spolverizzate** con i semi di sesamo e di papavero facendoli aderire bene. Trasferite su una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate il capretto e tagliatelo a fette. Nappate la carne con il fondo filtrato e servite.

Accompagnate con...
Chips di topinambur

Pelate **250 g di topinambur** e, con una mandolina, ricavate tante fette sottili. Scaldate abbondante **olio di semi**, tuffate le fettine di topinambur e friggetele. Quando le fettine di topinambur saranno dorate e croccanti, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Servite con il capretto in crosta.

Coppa di macco di fave con finocchietto selvatico

Ingredienti per 4 persone
400 g di **fave secche** • 150 g di **cipolla bianca** • 150 g di **carote** • 1 costa di **sedano** • 2 mazzetti di **finocchietto selvatico** • 1 spicchio di **aglio**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Ammollate** le fave per almeno 12 ore. Trascorso il tempo, sciacquate le fave, versatele in una casseruola con abbondante acqua e aromatizzate con gli odori e un mazzetto di finocchietto. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere su fiamma bassa per circa 1 ora e mezza, schiumando di tanto in tanto. • **Scolate** quindi le fave ed eliminate gli odori; in una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio, aggiungete le fave e fatele insaporire unendo il finocchietto e un mestolo di acqua di cottura. Regolate di sale e di pepe. • **Con un mixer** a immersione frullate le fave fino a ottenere una crema liscia (tenetene da parte qualcuna intera per la decorazione finale). Distribuite la crema di fave nelle coppe e guarnite con il finocchietto restante. Condite con un filo di olio e servite.

Spalla di capretto alla cacciatora

Ingredienti per 4 persone
2 **spalle di capretto a pezzi** • 2 spicchi di **aglio** • 2 filetti di **alici sott'olio** il succo di 1/2 **limone** • 20 g di **capperi dissalati** • 1 bicchiere di **vino bianco** 40 g di **olive nere di Gaeta snocciolate olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Raccogliete** i pezzi di capretto in una ciotola. Versate il vino e il succo del limone, mescolate e fate marinare per circa un'ora in frigorifero. Trascorso il tempo di marinatura, fate rosolare gli spicchi di aglio in una padella capiente con un filo di olio. Aggiungete il capretto, ben scolato, e fate dorare per bene. • **Aggiungete** le olive, i capperi, i filetti di alici, ben scolati, e un pizzico di sale; incoperchiate e fate cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento. Trascorso il tempo di cottura, distribuite il capretto nei piatti da portata. Profumate con un po' di pepe e servite.

Accompagnate con...
Pesto di ortica

Pulite e lavate **200 g di ortica**. Lessatela in acqua bollente e **salata** per qualche minuto. Quindi scolatela, raccoglietela in una ciotola con acqua e ghiaccio, e lasciate raffreddare. Mettete l'ortica, ben scolata, in un mixer da cucina. Aggiungete **180 g di parmigiano grattugiato, 1 spicchio di aglio, il succo di 1/2 limone** e **un pizzico di sale**, e frullate aggiungendo a filo **l'olio extravergine di oliva** necessario a ottenere un pesto della giusta densità.

Bocconcini di capretto con pancetta e asparagi

Ingredienti per 4 persone
1 **lombata di capretto** • 200 g di **pancetta arrotolata a fettine sottili**
500 g di **asparagi già lessati**
150 g di **mollica di pane** • **vino bianco secco** • 1 spicchio di **aglio** • **brodo di carne** • 2 ciuffi di **prezzemolo tritato**
1 bicchiere di **marsala** • 1 rametto di **rosmarino** • **qualche foglia di salvia e di alloro** • **burro** • **olio extravergine di oliva** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Private** la carne del grasso e tagliatela a bocconcini; avvolgeteli nelle fettine di pancetta e disponeteli accostati in una teglia. Salate, pepate, condite con un filo di olio, cospargete di fiocchetti di burro e profumate con salvia, alloro e rosmarino. Infornate la carne a 160 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, bagnandola ogni tanto con un po' di vino bianco secco.
• **Portate** la temperatura del forno a 180 °C e proseguite la cottura per circa 30 minuti (se necessario, bagnate i bocconcini con qualche cucchiaio di brodo caldo). Poco prima del termine, sbriciolate la mollica di pane in una terrina, aggiungete metà prezzemolo e l'aglio, tritati, e miscelate il tutto. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, spolverizzate i bocconcini con la miscela preparata, e infornate nuovamente per qualche minuto. • **Al termine**, prelevate la carne e tenetela da parte. Versate il marsala nel sugo di cottura, unite un po' di brodo di carne e fate restringere per qualche minuto. Distribuite i bocconcini nei piatti individuali su un letto di asparagi, condite con il sughetto ristretto, spolverizzate con il prezzemolo rimasto, tritato, e servite.

Capretto al forno con carciofi e olive

Ingredienti per 6 persone
1,6 kg di **capretto in pezzi** • 4 **carciofi**
100 g di **olive kalamata** • 4 **limoni**
1 **cipolla** • **origano** • 6 spicchi di **aglio**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Sistemate** il capretto in una pirofila, bagnate con il succo di 2 limoni e aggiustate di sale e di pepe. Profumate con abbondante origano e cospargete con la cipolla, tagliata a fettine sottili. Coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per 12 ore. Trascorso il tempo di marinatura, unite 1 limone, tagliato a pezzi, e gli spicchi di aglio. • **Regolate** di sale, irrorate con il succo del limone rimanente e un filo di olio, e infornate a 220 °C per circa 40 minuti. A questo punto sfornate, unite le olive e i carciofi, mondati e tagliati a fettine, e infornate nuovamente a 220 °C per 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite.

220° in 60 minuti

Spiedini di coniglio con zucchine e pancetta affumicata

Ingredienti per 4-6 persone
800 g di **polpa di coniglio** • 4 **zucchine**
20 **fette di pancetta affumicata**
1 **cipolla** • 1 radice di **zenzero**
1 cucchiaio di **semi di sesamo tostati**
aceto di mele • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Tagliate** la polpa a bocconcini; sciacquate le zucchine, spuntatele e tagliatele a rondelle di circa 1/2 cm di spessore. Raccogliete la carne e le zucchine in una ciotola capiente e versate l'aceto di mele necessario a coprire la carne. Aggiungete lo zenzero grattugiato e un pizzico di sale e di pepe. • **Lasciate marinare** per un paio di ore. Trascorso il tempo di riposo, scolate i bocconcini dalla marinata e avvolgetene ciascuno con una fettina di pancetta affumicata. Infilzateli su degli spiedini di legno (5 bocconcini per ciascuno spiedino), alternandoli alle rondelle di zucchina. • **Affettate** finemente la cipolla e fatela stufare dolcemente in padella con un filo di olio e un goccio di acqua. Disponete gli spiedini in padella, bagnate con un cucchiaio di aceto e fate cuocere per una ventina di minuti. Impiattate, profumate con altro zenzero grattugiato, cospargete con i semi di sesamo tostati e servite.

COME TRADIZIONE VUOLE

0,69€ al pezzo

Lo sapevate che?

Il coniglio ha un contenuto proteico simile alla carne bovina, inoltre è una carne piuttosto magra, povera in colesterolo e ricca in sali minerali, soprattutto ferro, e vitamine del gruppo B e PP.

Trionfo di carciofi

Ingredienti per 4 persone
8 **carciofi romaneschi**
300 g di **pane in cassetta senza crosta**
2 **uova** • 50 g di **cacioricotta**
4 **pomodori secchi**
1 ciuffo di **mentuccia fresca**
1 spicchio di **aglio** • 1 **limone**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Mondate** i carciofi, avendo cura di eliminare le foglie esterne più dure, sciacquateli accuratamente e apriteli leggermente. Con un cucchiaino o uno scavino rimuovete infine l'eventuale fieno interno. Raccoglieteli in una ciotola con acqua, ghiaccio e succo di limone, e tenete da parte. • **Ammollate** in acqua il pane, tagliato a fettine. In una ciotola a parte impastate il pane, ben strizzato, con le uova, il formaggio grattugiato, la mentuccia, l'aglio e i pomodori secchi tritati. • **Scolate** accuratamente i carciofi, batteteli bene sul tavolo per aprirli e farciteli con il composto preparato; in una casseruola scaldate 250 ml di olio, disponete i carciofi a raggiera, salate e incoperchiate. • **Fate cuocere** per circa 40 minuti a fuoco dolcissimo. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite i carciofi ben caldi, croccanti sotto e morbidi sopra.

Stupisci tutti con 6,90€

Coniglio al tegame con porri e zafferano

Ingredienti per 4 persone
1 **coniglio già pulito e tagliato a pezzi**
2 **porri** • 1 bicchiere di **panna fresca**
100 g di **bacon** • 1 bicchierino di **cognac** • 2 bustine di **zafferano**
aceto • 1 noce di **burro** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Pulite** i porri e tagliateli a rondelle leggermente trasversali (a becco di clarino); fateli soffriggere in padella con il bacon a julienne e il burro. Salate e pepate. Sciacquate accuratamente il coniglio con acqua e aceto, tagliatelo in pezzi e uniteli in padella con i porri. • **Fate rosolare** bene il coniglio, sfumate con il cognac, incoperchiate e lasciate cuocere. A 3/4 di cottura, unite la panna e lo zafferano, e fate ridurre. A questo punto, spegnete e servite il coniglio, nappato con la sua salsa.

Coniglio alla ligure

Ingredienti per 4 persone
1 **coniglio già pulito e tagliato a pezzetti**
1 dl di **aceto di vino bianco** • 1 spicchio di **aglio** • 2 rametti di **rosmarino**
200 g di **olive taggiasche**
3 dl di **vino Rossese di Dolceacqua**
80 g di **triplo concentrato di pomodoro**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Mettete** i pezzi di coniglio in una ciotola, aggiungete l'aceto e 1 rametto di rosmarino, coprite con acqua e lasciate riposare per almeno 12 ore. Trascorso il tempo, scolateli e asciugateli. Tritate l'aglio e gli aghi del rametto di rosmarino rimasto e fate soffriggere in una casseruola con un filo di olio. • **Aggiungete** i pezzi di coniglio e fateli rosolare in modo uniforme. Unite il concentrato di pomodoro e le olive, snocciolate, e lasciate insaporire. Bagnate con il vino, fate sfumare e completate la cottura per una quarantina di minuti. Regolate eventualmente di sale. Al termine, levate e servite con il fondo di cottura e un filo di olio a crudo.

Coniglio da fossa all'ischitana

Ingredienti per 4 persone
1 **coniglio già pulito** • 2 bicchieri di **vino bianco** • 10 **pomodori** • 1 testa di **aglio**
1 **peperoncino** • 1 ciuffo di **prezzemolo**
qualche rametto di **timo selvatico**
brodo vegetale • **olio extravergine di oliva** • **sale**

Preparazione
• **Tagliate** il coniglio in 10 pezzi. In una padella fate soffriggere la testa di aglio, tagliata a metà, con un filo di olio; unite i pezzi di coniglio e fateli rosolare per circa 20 minuti, girandoli di tanto in tanto. Trasferite i pezzi di coniglio in un tegame di terracotta, bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare. • **Profumate** con le erbe aromatiche e il peperoncino, aggiungete i pomodori, tagliati a pezzetti, regolate di sale e proseguite la cottura per circa un'ora, aggiungendo, se necessario, un goccio di brodo o di acqua. Al termine, spegnete, impiattate e servite.

Scarola alla napoletana

Ingredienti per 4 persone
400 g di **scarola già pulita**
2 spicchi di **aglio**
10 g di **pinoli già pelati e tostati**
20 g di **uvetta** • 10 g di **capperi**
50 g di **olive nere di Gaeta**
2 **acciughe dissalate e diliscate**
peperoncino • **olio extravergine di oliva** • **sale**

Preparazione
• **Scaldate** un filo di olio in padella e fate imbiondire gli spicchi di aglio. Togliete l'aglio, unite la scarola, condite con un pizzico di sale e di peperoncino, e incoperchiate. Fate stufare per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto.
• **Aggiungete** l'uvetta, precedentemente ammollata e ben strizzata, i pinoli, i capperi e le olive, e mescolate. Proseguite la cottura su fiamma dolce per qualche minuto e unite i filetti di acciuga a pezzetti; quindi spegnete, condite con un filo di olio a crudo e servite.

Coniglio alla viterbese

Ingredienti per 4 persone
1 **coniglio già pulito e tagliato a pezzi**
2 dl di **aceto di vino bianco** • 1 ciuffo di **salvia fresca** • 1 **cipolla** • **olive nere**
olio extravergine di oliva • **sale e pepe**

Preparazione
• **Scaldate** un filo di olio in una casseruola con la cipolla e la salvia tritate, aggiungete i pezzi di coniglio e fate rosolare, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete le olive, snocciolate, bagnate con l'aceto e fate cuocere per una ventina di minuti. • **Versate** un bicchiere di acqua tiepida e completate la cottura per una mezz'ora. Regolate di sale e di pepe. Servite il coniglio con il suo fondo di cottura e un filo di olio a crudo.

Pasqua *da* bere

Rossi corposi, bianchi fruttati e vini dolci.
10 etichette per un marzo diVino

di Guido Montaldo

Pranzo di Pasqua

Paste ripiene e carni saporite non possono mai mancare nel menu di Pasqua. Da abbinare a rossi fragranti e corposi.

VALDIMEZZO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE doc SARTORI
Rosso granato con sentori di bacca rossa. La caratteristica è il successivo "ripasso" del vino sulle vinacce dell'Amarone.

€9,90

SYNTHESI AGLIANICO DEL VULTURE doc PATERNOSTER
Grande struttura ed eleganza per Synthesi. Profumo intenso, sapore asciutto e vellutato.

€9,95

Pasquetta fuoriporta

Non c'è lunedì dell'Angelo senza torta pasqualina o casatiello. Congeniali i bianchi freschi e profumati che, grazie alla loro struttura, accompagnano bene salumi e formaggi.

POMINO BIANCO doc 2016 FRESCOBALDI
Coltivato sulle colline toscane. Uvaggio di Chardonnay e Pinot Bianco di grande eleganza e raffinatezza.

€10

€10

SURSUR 2016 GRILLO SICILIA doc – DONNAFUGATA
Si caratterizza per un bouquet fragrante di pesca, fiori di sambuco e rosmarino. In bocca è fresco e morbido.

Brunch

Le bollicine da abbinare a più ricette, in questo caso due rosé, sono l'accompagnamento ideale del brunch di festa.

PINOT NERO BRUT ROSÉ TENUTA CASEO
Rosa tenue con perlage fine e persistente. Fresco, fruttato con sentori di fragola selvatica, ha sapore armonico e deciso.

€8

€9

VIGNA DEL CRISTO LAMBRUSCO DI SORBARA 2017 CAVICCHIOLI
Color rosa cipria, con profumi netti di fragole, lampone e violette. Perfetto con i salumi.

Caro papà

Per la festa del papà, quale miglior regalo di due piacevoli rossi made in Italy?

€6,80

RUBESCO ROSSO DI TORGIANO doc 2014 LUNGAROTTI
Originale blend di Sangiovese e Colorino. Delicato, ma di grande struttura.

VALPOLICELLA DOC CLASSICO DOMÌNI VENETI
Rosso rubino brillante, ottimo amalgama di fruttati e spezie al naso, sapore caldo e vellutato

€10

Vola colomba

Per chiudere in bellezza il pranzo di Pasqua non può mancare il dessert! Uova, colombe, pastiera… In ogni caso il dolce esige un vino dolce!

€9

MOSCATO D'ASTI 2017 "LA GATTA" VITE COLTE
Aromatico con note di frutta fresca e fiori di sambuco, che tornano al palato con un'evidente nota di uva moscato.

SANGUE DI GIUDA "I GIOIELLI" CANTINA DI CANNETO
Straordinario vino vivace dell'Oltrepò pavese, un blend di uve autoctone e non, dai delicati richiami floreali.

€6

Uovo fritto con insalatina di rucola

Ingredienti per 6 persone
8 **uova** • 100 g di **rucola**
50 g di **pecorino a scaglie**
4 fette di **salame cacciatorino**
1 rametto di **timo sfogliato**
50 g di **farina 00**
100 g di **pane panko** (o di **pangrattato**)
1 cucchiaio di **aceto di mele**
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** 6 uova in un pentolino, coprite con acqua fredda e aggiungete un pizzico di sale. Mettete sul fuoco e portate a ebollizione per 6 minuti. • **Scolatele** e passatele sotto un getto di acqua fredda. • **Rompete** il guscio, lasciatele in ammollo per 20 minuti e poi sgusciatele. Passate le uova prima nella farina, poi nelle uova restanti sbattute e infine nel panko, aromatizzato con il timo. • **Scaldate** l'olio di semi in padella e friggetele fino a quando saranno croccanti. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. • **Condite** la rucola con olio di oliva, sale e aceto; distribuitela nelle ciotoline individuali e cospargete con le scaglie di pecorino e il cacciatorino tagliato a dadini. Sistemate al centro le uova e servite.

Nidi di uova con tre salse

Ingredienti per 6 persone
7 **uova** • 1 **limone** • 1 vasetto di **cipolline sottaceto** • 1 vasetto di **cetriolini sott'aceto**
1 cucchiaio di **capperi dissalati**
1 ciuffo di **prezzemolo** • **erba cipollina**
250 g di **maionese** • 40 g di **ketchup**
5 gocce di **salsa worcestershire**
2 cucchiai di **cognac** • 1 cucchiaino di **paprica dolce** • 1 cucchiaino di **senape dolce** • **misticanza già mondata**
spicchio di **aglio** • **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda, aggiungete un pizzico di sale e portate a ebollizione per 6 minuti. Scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda • **Dividete** la maionese in tre parti uguali: in una aggiungete il ketchup, la salsa worcestershire, il cognac e la paprica dolce; in un'altra unite la senape, il prezzemolo, l'erba cipollina e l'aglio, tritati finemente. Nella terza i capperi, i cetriolini, le cipolline e 1 uovo sodo, tutto tritato finemente. Tagliate a metà le uova rimaste e farcitele con le tre salse. Disponete la misticanza in un piatto da portata, adagiate sopra le uova farcite e servite.

Uova ripiene pasquali

Ingredienti per 4-6 persone
6 **uova** • 80 g di **tonno sott'olio**
4 cucchiai di **maionese** • 1 cucchiaio di **capperi sott'aceto** • 1 ciuffo di **prezzemolo riccio** • **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda, aggiungete un pizzico di sale e portate a ebollizione per 6 minuti. Scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda. • **Rompete** il guscio, lasciatele in ammollo per 20 minuti e poi sgusciatele. Con un coltello togliete la calotta alle uova e pareggiate il fondo. Con un cucchiaino estraete il tuorlo e spremetene 2 nello spremiaglio, formando così dei piccoli riccioli. • **Lavorate** il tonno in una ciotola con una forchetta, aggiungete la maionese, i capperi tritati, i tuorli sodi restanti e gli albumi rassodati delle 2 uova utilizzate per fare i riccioli, e amalgamate. Farcite le uova con il composto ottenuto, guarnite con le foglie di prezzemolo e i riccioli di tuorlo, e servite.

Maionese

Sgusciate **2 uova** e separate i tuorli dagli albumi. Versate i tuorli in una ciotola, unite **un pizzico di sale** e iniziate a lavorare con una frusta finché saranno ben slegati e avranno cominciato a montare. A questo punto, unite a filo **200 ml di olio extravergine di oliva** e continuate a montare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

Uova ripiene e gratinate

Ingredienti per 6 persone
6 **uova** • 1 **patata a pasta bianca già lessata** • 4 **filetti di acciughe**
1 cucchiaio di **pane panko**
(o di **pangrattato**) • 1 cucchiaio di **prezzemolo tritato** • 1 spicchio di **aglio piccolo** • 2 cucchiai di **provolone grattugiato** • 100 g di **insalatina da taglio**
8 **cetriolini sott'aceto a fettine**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda e aggiungete un pizzico di sale. Mettete sul fuoco e portate a ebollizione per 6 minuti. Scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda. • **Rompete** il guscio, lasciatele in ammollo per 20 minuti e poi sgusciatele. Tagliatele perfettamente a metà e prelevate i tuorli, che dovranno essere cremosi e non perfettamente sodi.
• **Schiacciate** la patata lessata e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola. Unite le acciughe tritate, il prezzemolo, un quarto dell'aglio, spremuto con l'apposito attrezzo, il provolone grattugiato, un filo di olio e i tuorli, e amalgamate con una forchetta fino a ottenere un composto piuttosto grossolano. Farcite le metà delle uova con un cucchiaio e spolverizzatele con il panko. • **Infornate** a 200 °C e fate gratinare 10 minuti.
Unite i cetriolini all'insalatina e distribuitela nelle ciotoline individuali. Sfornate le uova e servitele con l'insalatina.

gli STEP
Cestini in 3 mosse

1

2

3

Cestini di frolla con uova e salame

Ingredienti per 6 persone
1 rotolo di **pasta frolla** da 250 g
6 **uova** • 6 fette di **salame** • **burro**
farina

Preparazione
• **Stendete** la frolla a uno spessore di circa 4 mm. Ritagliate con un coppapasta 8 dischi di 10-12 cm di diametro e foderate degli stampini per tartelletta, imburrati e infarinati, facendo aderire bene la pasta al fondo e ai bordi. Rifilate la pasta in eccesso e tenetela da parte. • **Tagliate** il salame a listerelle, distribuitele sul fondo delle basi di pasta e aggiungete le uova (uno in ogni cestino). Modellate otto striscioline con la pasta in eccesso per formare i manici dei cestini. Quindi applicateli ai cestini, appoggiandoli sopra le uova. Infornate a 170 °C e fate cuocere per 20 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate raffreddare. Sformate i cestini e servite.

Frolla al parmigiano

Volete realizzate i cestini con la frolla salata al parmigiano fatta in casa? Setacciate **250 g di farina** sulla spianatoia con un **pizzico di lievito per torte salate**. Fate la classica fontana e mettete al centro **3 tuorli** e **125 g di burro** a pezzetti. Aggiungete **125 g di parmigiano grattugiato** e **un pizzico di sale**, profumate con **una macinata di pepe** e **la scorza di 1/2 limone**, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo.

Uovo marinato con cavolo cappuccio viola e sesamo

Ingredienti per 4-6 persone
6 **uova** • 1/2 **cavolo cappuccio viola**
1 foglia di **alloro** • 300 ml di **aceto di vino rosso** • 1 chiodo di **anice stellato** • **sale**

per l'insalata
1/2 **cavolo cappuccio viola**
35 g di **olio di sesamo** • 1 cucchiaio di **aceto balsamico** • 1 **peperoncino**
1 cucchiaio di **semi di sesamo tostato**
germogli di soia • **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda, salate e portate a ebollizione per 6 minuti. Scolate le uova sode, passatele sotto un getto di acqua fredda, lasciatele in ammollo in acqua per 20 minuti e poi sgusciatele.
• **Versate** 250 ml di acqua in una casseruola e aromatizzate con l'anice, l'alloro e 4 g di sale. Mettete sul fuoco, portate a ebollizione per 3 minuti e poi spegnete. Tagliate il cavolo cappuccio a fette sottili (aiutandovi con una mandolina o con un coltello ben affilato), lavatele accuratamente sotto l'acqua corrente fredda e poi scolatele. • **Aggiungete** le fettine di cavolo nell'acqua calda aromatizzata, versate l'aceto di vino rosso e mescolate per bene. Lasciate in infusione per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di infusione, filtrate il liquido viola e raccoglietelo in un contenitore dai bordi alti.
• **Immergete** le uova, copritele e fatele marinare per 24 ore in frigorifero. Affettate finemente l'altra metà del cavolo cappuccio e poi lavatelo accuratamente. In una ciotolina sbattete l'olio di sesamo con l'aceto e un pizzico di sale. • **Condite** il cavolo cappuccio con l'emulsione e lasciate marinare per 10 minuti. Completate con i semi di sesamo e il peperoncino, privato del picciolo e dei semi, e tagliato a filetti. Formate un nido con l'insalata di cavolo viola, sistemate un uovo marinato, aperto a metà, decorate con i germogli di soia e servite.

gli STEP
Uovo marinato in 3 mosse

1

2

3

OK l'uovo è giusto

In base alla qualità, le uova vengono distinte in due categorie: A e B. Le uova poste in commercio e destinate al consumo umano appartengono alla categoria di qualità A (o "uova fresche"). Quelle di categoria B, invece, sono destinate alle industrie alimentari e non alimentari.

Requisiti di qualità

Le caratteristiche di qualità richieste per le uova di classe A sono:
Guscio e cuticola: puliti e intatti
Camera d'aria: non superiore a 6 mm per le uova fresche; 4 mm per le uova extra fresche
Tuorlo: visibile come ombratura al centro, esente da corpi estranei, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale
Albume: chiaro, traslucido

Questione di peso

In base alla grammatura, le uova di categoria A vengono distinte in:

XL: grandissime; con peso pari o superiore a 73 g
L: grandi; con peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g
M: medie; con peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g
S: piccole; con peso inferiore a 53 g

Fresche ed extra fresche

Le uova di categoria A possono essere fresche o extra fresche. L'indicazione "extra fresche", stampigliata sulla confezione, deve essere seguita dalla menzione "fino al…" che riporta come data ultima il settimo giorno dall'imballaggio o il nono giorno dalla deposizione. Superate queste scadenze, le uova possono essere considerate solo fresche.

A proposito di scadenze

Per legge le uova scadono dopo 28 giorni dalla data di deposizione. La stampigliatura della durata minima è obbligatoria sugli imballaggi. La data di deposizione è facoltativa sulle uova fresche, obbligatoria sugli imballaggi e sul guscio delle uova extra fresche. **Le uova** possono essere vendute fino al ventunesimo giorno dalla data di deposizione; dopodiché devono essere ritirate.

UN TIMBRO DA LEGGERE - TIPO DI ALLEVAMENTO

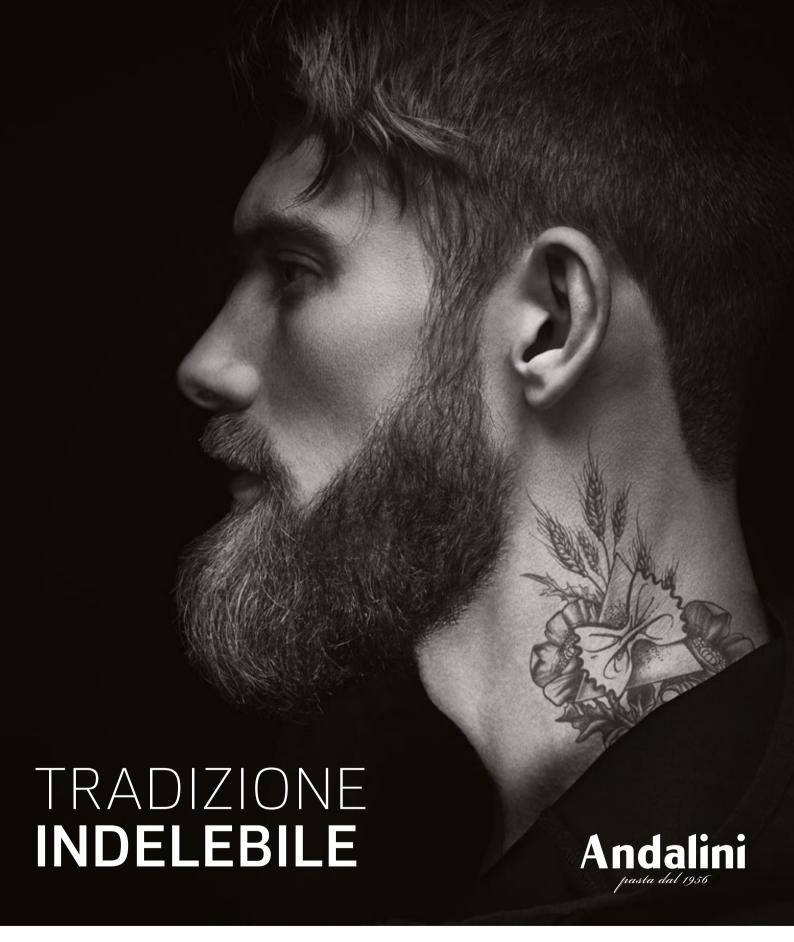
0 - Biologico Le galline sono allevate secondo disposizioni dell'agricoltura biologica; razzolano all'aperto per alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra. **1 - All'aperto** Le galline razzolano all'aperto per alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra. **2 - A terra** Le galline vengono allevate in un ambiente chiuso. **3 - In gabbia** Le galline vengono allevate in gabbia.

…e la cottura pure!

2-3 minuti
L'albume è rappreso leggermente e il tuorlo rimane liquido.

4-5 minuti
L'albume è rappreso e il tuorlo rimane leggermente morbido.

7-8 minuti
La cottura standard: albume e tuorlo sono ben rassodati.

10 minuti
per chi preferisce il tuorlo ancora più sodo.

Il pane delle feste

Ghirlande, focaccine, trecce arricchite da spezie e formaggi… Tante delizie da forno, confezionate in forme graziose e raffinate, per arricchire con gusto ed eleganza la tavola pasquale

11

◁ Corona al mais e uvetta

Ingredienti per 6-8 persone
300 g di **manitoba** • 300 g di **farina 0**
400 g di **farina di mais** • 60 g di **strutto**
30 g di **lievito di birra** • 15 g di **sale**
100 g di **uvetta già ammollata** • **olio extravergine di oliva** • 1 **uovo** • **zucchero**

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito con 100 ml di acqua, 20 g di zucchero e 100 g di farina 0; lasciate riposare per 5-10 minuti. Unite le farine con l'uvetta, ben strizzata, e iniziate a impastare unendo a filo l'acqua necessaria a ottenere un composto omogeneo (vi occorreranno circa 450 ml di acqua). Aggiungete il sale e lo strutto, e amalgamate. • **Formate** un panetto, mettetelo in una ciotola, leggermente unta, avvolgete con pellicola trasparente e fate lievitare fino al raddoppio del volume. A questo punto sgonfiate l'impasto e lavoratelo ancora. Coprite con una ciotola e fate riposare per 20 minuti. • **Dividete** l'impasto in tre e realizzate la treccia. Con questa formate una corona, trasferitela in una teglia, leggermente unta, e mettete al centro della corona una ciotolina o uno stampino (per far rimanere il buco centrale).
• **Spennellate** la corona con l'uovo, sbattuto, e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Infornate a 200 °C e fate cuocere per 10 minuti; abbassate quindi la temperatura a 180 °C e proseguite la cottura per circa 35-40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Chi ha tempo aspetti tempo

Non vi preoccupate mai dei tempi nelle ricette perché nella panificazione vige l'anarchia più completa: è l'impasto a decidere quando è il momento giusto per essere utilizzato. Per riconoscerlo, premetelo delicatamente con i polpastrelli: se l'impasto pressato ritorna velocemente alla forma precedente, allora è ben lievitato; se si sgonfia, non tornando più alla forma originale, è troppo lievitato oppure non ha lievitato correttamente. Quindi, prendetevi il tempo per aspettare!

APPENA SFORNATO

Treccia con pomodorini confit △ e pecorino

Ingredienti per 6-8 persone
1 kg **di pasta di pane**
500 g di **pomodorini ciliegino**
200 g di **salame** • 200 g di **pecorino**
2 spicchi di **aglio** • 2 cucchiai di **zucchero**
2 rametti di **timo** • qualche rametto di **origano** • **olio extravergine di oliva**
sale e pepe

Preparazione
• **Sciacquate** i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà. Disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno, e cospargeteli con lo zucchero e un trito di aglio e timo. Condite con un pizzico di sale e di pepe, abbondante origano e un filo di olio. Infornate a 120 °C e fate cuocere per almeno 1 ora e 1/2. Sfornate, lasciate raffreddare e poi tagliate i pomodorini a striscioline. • **Tagliate** a cubetti il salame e il pecorino. Tirate l'impasto fino a ottenere un rettangolo. Disponete sopra i pomodorini, il salame e il formaggio. Arrotolate e tagliate il rotolo ottenuto a metà nel senso della lunghezza. • **Intrecciate** le due metà, avendo cura di tenere la parte tagliata verso l'alto (in modo che si intravedano le sezioni e il suo ripieno), e piegate leggermente le due estremità verso l'interno per saldarle. Trasferite la treccia in uno stampo da plumcake, rivestito con carta forno e fate cuocere in forno statico a 180 °C per 35 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Ciambella al pecorino

Ingredienti pr 8-10 persone
700 g di **farina macinata a pietra tipo 1**
250 g di **pecorino giovane** • 25 g di **lievito di birra** (o 300 g di **lievito madre**)
350 ml di **latte** (più altro per spennellare)
1 **uovo** • 120 g di **burro** • 1 cucchiaio di **malto** (o di **miele**) • 1 cucchiaio di **semi di finocchio** • 1 **tuorlo** • **olio extravergine di oliva** • 10 g di **sale** • **pepe in grani**

Preparazione
• **Setacciate** la farina, fate la classica fontana e versate al centro il lievito, sciolto nel latte tiepido. Unite l'uovo intero, leggermente sbattuto, il malto e il burro morbido; amalgamate con una forchetta e aggiungete il sale. Impastate gli ingredienti, fino a ottenere un composto liscio ed elastico.
• **Formate** una palla, trasferitela in una ciotola, spennellatela con l'olio, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per 1 ora in un luogo tiepido. Trascorso il tempo, sgonfiate la pasta e incorporate 200 g di pecorino, tagliato a dadini, una macinata di pepe e i semi di finocchio. • **Dividete** la pasta in 3 filoni, stendeteli, formate una treccia e sistematela in uno stampo a ciambella da 28 cm di diametro, leggermente unto. Aggiungete sulla superficie il pecorino restante a dadini e spennellate con il tuorlo, diluito con un cucchiaio di latte e leggermente salato. Lasciate lievitare la ciambella per circa 30 minuti, infornate e fate cuocere in forno già caldo a 190 °C per 40-45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare, sformate e servite.

Stupite tutti con 4€

180° in 50 minuti

gli STEP
Treccia in 3 mosse

1

2

3

APPENA SFORNATO

Treccia di Pasqua ripiena

Ingredienti per 6-8 persone
per l'impasto
600 g di **farina macinata a pietra tipo 1**
370 ml di **acqua** • 30 ml di **olio extravergine di oliva** • 12 g di **lievito di birra** (o 150 g **di lievito madre**)
10 g di **sale**

per il ripieno
100 g di **olive verdi denocciolate**
100 g di **caciocavallo silano**
100 g di **soppressata a pezzetti**

vi servono inoltre
semola • 4 **uova** • 20 g di **semi di papavero** • 420 g di **semi di zucca**
20 g di **semi di sesamo** • 1 **uovo** (per spennellare) • **olio extravergine di oliva**

Preparazione
• **Lavorate** la farina con il lievito, sciolto nell'acqua, terminate con l'olio e il sale e continuate a impastare, fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Fate lievitare in una ciotola, unta di olio e coperta con un canovaccio umido, fino al raddoppio del volume. • **Versate** l'impasto lievitato sulla spianatoia, prelevatene circa 150 g e tenetelo da parte. Spezzate il resto in tre parti uguali. Formate con un primo pezzo un filoncino, stendetelo con il matterello a 8-9 cm di larghezza, farcite con le olive a pezzetti e richiudete la pasta, sigillando le estremità. Ripetete il procedimento per i due pezzi di pasta rimasti e farcitene uno con il caciocavallo tritato e l'altro con la soppressata. • **Allineate** i tre filoncini su una teglia, rivestita con carta forno e cosparsa di semola, spennellate con l'uovo sbattuto e spolverizzate ogni filoncino con un tipo diverso di semi. Intrecciate i filoncini, formando una treccia, unite le estremità e chiudete a ciambella. Fate delle striscioline con la pasta tenuta da parte, distribuite le uova sulla ciambella e fermatele con le striscioline poste a croce. Fate lievitare 15-20 minuti e cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per 40-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite.

Il lievito madre

Preparare il lievito madre è piuttosto semplice. Impastate **200 g di farina 1** e **100 ml di acqua**, fino a ottenere una consistenza omogenea. Formate una palla e lasciatela riposare in un contenitore, coperta con un telo umido e in un luogo ben riparato, per 72 ore. Procedete per almeno 1 settimana con i rinfreschi giornalieri: aggiungete più volte all'impasto ottenuto la farina (in quantità pari al peso del lievito) e l'acqua (a una temperatura non superiore ai 24 °C e in quantità pari al 50% del peso della farina). Prima di ogni rinfresco, eliminate almeno metà del lievito. La sera precedente la panificazione, rinfrescate il lievito e, prima di dare la forma al pane, ricordatevi di conservare una parte della pasta per avere il lievito disponibile per le volte successive. Va conservato in frigorifero in un contenitore ermetico al massimo per 1 settimana.

Babà ▽ di pan pancetta

Ingredienti per 20 babà
500 g di **farina (300 W)**
40 g di **zucchero** • 250 ml di **latte**
3 **tuorli** • 80 g di **burro**
200 g di **pancetta affumicata**
15 g di **lievito di birra** • 13 g di **sale**
parmigiano grattugiato

Preparazione
• **Miscelate** lo zucchero e la farina in una ciotola; unite il lievito, sciolto in un goccio di latte a temperatura ambiente, e poi il latte restante, freddo di frigo. Incorporate i tuorli, uno alla volta, il burro morbido e la pancetta a cubetti, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Terminate con il sale, impastate ancora e poi formate una palla. • **Coprite** con pellicola trasparente e lasciate riposare per 40 minuti. Trascorso il tempo, dividete l'impasto in pezzi da circa 30 g l'uno e distribuiteli all'interno di stampini per babà, facendo attenzione a riempirli fino a metà della loro capacità. • **Cospargete** con il parmigiano e fate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale, per circa due ore. Infornate quindi a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Quando saranno ben gonfi, sfornateli e lasciate intiepidire. Sformate e servite.

Nidi a sorpresa △

Ingredienti per 8-10 persone
250 g di **farina (300 W)**
20 g di **zucchero** • 125 ml di **latte**
13 **tuorli** • 40 g di **burro** • 7,5 g di **lievito di birra** • 7 g di **sale**

Preparazione
• **Miscelate** la farina e lo zucchero. Disponeteli a fontana e unite al centro il lievito, sciolto in un goccio di latte a temperatura ambiente; iniziate a impastare versando a filo il latte restante freddo di frigo. Incorporate 3 tuorli, uno alla volta, e il burro; terminate con il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla e lasciate riposare per 10 minuti. • **Dividete** l'impasto in palline da 25 g l'una, copritele e fatele lievitare per circa 60 minuti. Trascorso il tempo di riposo, schiacciatele delicatamente al centro e formate una sorta di nido. Disponete al centro dei nidi un tuorlo ciascuno e poi trasferiteli delicatamente in una teglia, foderata con carta forno. • **Infornate** a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, quindi sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Lo sapevate che?
La forza della farina, rappresentata dalla lettera W, è indicativa della tenacia dell'impasto e della sua resistenza alla lievitazione. Più alto è il valore di W, più lungo sarà il tempo di lievitazione.

Focaccine ▽ di burrata pannosa

Ingredienti per 8-10 focaccine
250 g di **pasta di pane** • **panna fresca**
100 g di **stracciatella di burrata**
olio extravergine di oliva

Preparazione
• **Stendete** l'impasto a 1-1,5 cm di spessore e, con un coppapasta da circa 7 cm di diametro, ricavate tanti dischetti. Sistemateli in una teglia con carta forno, spennellateli con un po' di panna e infornate in forno ventilato a 180 °C, per circa 12 minuti. Trascorso il tempo, sfornate. • **Condite** le focaccine con un cucchiaio generoso di stracciatella di burrata (a temperatura ambiente) e un filo di olio a crudo. Portate in tavola e servite.

Brioches ripiene

Ingredienti per 6-8 persone
500 g di **pasta di pane** • 260 ml di **latte**
50 g di **burro**

per il ripieno
12 uova di **quaglia già rassodate**
100 g di **prosciutto cotto**
100 g di **mozzarella**

Preparazione
• **Dividete** l'impasto in 12 panetti. Sgusciate le uova di quaglia e avvolgetele con il prosciutto cotto. Stendete i panetti e disponete al centro 1 uovo di quaglia e qualche dadino di mozzarella.
• **Chiudete** i panetti e realizzate tanti saccottini. Trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e lasciateli lievitare per 1 ora. Trascorso il tempo, infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Levate e servite.

Spighe con pasta di sesamo e germe di grano

Ingredienti per 25 spighe
500 g di **farina 1** • 10 g di **malto**
2 **uova** • 250 ml di **latte** • 10 g di **sale**
20 ml di **olio di semi di mais**
40 g di **pasta di sesamo** (**tahina**)
5 g di **germe di grano**
olio extravergine di oliva

per il lievitino
150 g di **manitoba** • 10 g di **lievito di birra** • 10 g di **malto** • 120 ml di **acqua**

Preparazione
• **Amalgamate** in una ciotola gli ingredienti per il lievitino; coprite con pellicola trasparente e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Nel frattempo lavorate le uova con la pasta di sesamo. • **Tostate** il germe di grano in una padella per qualche minuto, quindi miscelatelo alla farina. Trascorso il tempo di lievitazione del lievitino, unite il malto, parte della farina e 100 ml di latte; amalgamate e unite la farina e il latte restanti, le uova, l'olio e il sale. Lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare fino al raddoppio del volume iniziale. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la pasta e ricavate tante strisce larghe circa 2 cm.
• **Disponetele** in una teglia, leggermente unta, e con un coltello affilato praticate tanti taglietti da entrambi i lati (solo sulla prima metà delle strisce), in modo da ricreare la classica spiga. Fate lievitare ancora per circa 45 minuti. Infornate a 220 °C e fate cuocere per 10 minuti; abbassate la temperatura a 190 °C e cuocete per altri 10 minuti. Sfornate e servite.

Pane intrecciato al pecorino con ricotta salame mandorle e pistacchi

Ingredienti per 6-8 persone
500 g di **pasta di pane**
100 g di **pecorino romano grattugiato**
50 ml di **olio extravergine di oliva**
80 g di **salamino tritato**
150 g di **ricotta vaccina ben sgocciolata**
40 g di **pistacchi già sgusciati**
40 g di **mandorle già pelate**
1 **albume** • **olio extravergine di oliva** • **sale** • 1 **uovo**

Preparazione
• **Stendete** l'impasto con un matterello e formate un rettangolo (da 20x60 cm circa). Con una forchetta lavorate la ricotta con il pecorino e un pizzico di sale, e poi spalmatela sulla superficie dell'impasto.
• **Disponete** sopra il salamino tritato e poi cospargete con i pistacchi e le mandorle, ridotti in granella. Con i polpastrelli schiacciate delicatamente, in modo da far aderire il tutto all'impasto. Partendo dal lato lungo, avvolgete l'impasto su se stesso in modo da ottenere un salame.
• **Sistematelo** sul piano di lavoro e tagliatelo a metà per tutta la sua lunghezza (esclusa la giuntura iniziale). Arrotolate ciascuna metà e poi intrecciate le due parti. Ricongiungete le due estremità e formate una corona circolare.
• **Trasferite** la ghirlanda ottenuta su una teglia, foderata con carta forno, ungetela con un filo di olio e, con il pollice, formate una fossetta profonda sul punto di giuntura della corona. Spennellate la treccia con l'albume, adagiate delicatamente l'uovo nella fossetta e infornate a 180 °C per 25 minuti. Sfornate e servite.

Ghirlanda di pane alla ricotta salata

Ingredienti per 8 persone
500 g di **farina (220 W)** • 250 ml di **latte**
10 g di **lievito di birra fresco**
100 g di **ricotta salata grattugiata**
50 g di **burro** • 12 g di **sale**

Preparazione
• **Disponete** la farina a fontana e unite al centro il latte freddo e il lievito di birra sbriciolato; iniziate a impastare e, appena la farina avrà assorbito il latte, aggiungete la ricotta grattugiata. Incorporate il burro, reso a pomata, e infine il sale; lavorate ancora fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, ricavate tre filoncini da circa 1 cm di diametro. Realizzate la tipica treccia e poi chiudetela ad anello, formando una ghirlanda. • **Adagiate** la ghirlanda ottenuta in una teglia, rivestita con carta forno. Copritela e fatela lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. Infornate a 180 °C con forno ventilato e fate cuocere per circa 12 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, lasciate raffreddare e servite.

Marzo 2018
il calendario
giovedì 1
venerdì 2
sabato 3
domenica 4
I PRODOTTI DEL MESE
FRUTTA E VERDURA
Asparagi, arance, carciofi, carote, cavolfiore, cicoria,
finocchi, limoni, pompelmi, radicchio, rape.
PESCI
Alici, sogliole, seppia, tonno rosso, vongola verace.
Alici: pesce azzurro economico e versatile in cucina. Ricche di: Omega-3, proteine ad alto valore nutrizionale, vitamina E.
martedì 6
Cavolfiore: ha proprietà antinfiammatorie e contrasta l'invecchiamento della pelle. Ricco di: vitamina C, vitamina A, calcio, magnesio.
giovedì 8
venerdì 9
sabato 10
domenica 11
Festa del Polentone
Retorbido (PV)
www.comune.retorbido.pv.it/eventi.html
lunedì 12
martedì 13
• dal 13 al 18
Sagra della seppia
Pinarella (Ra)
www.sagradellaseppia.it
mercoledì 14
giovedì 15
Alla ricerca del Tartufo Nero d'Alba
Borgonovo (Cn)
langhe.net/event/ricerca-tartufo-nero-alba
sabato 17
• dall'11 al 18
Settimana dei sapori
Roda dles Saus
Alta Badia (Bz)
www.altabadia.org/it
domenica 18
• dal 18 al 19
Festa di San Giuseppe
San Martino sulla Marrucina (Ch)
www.sanmartinosm.it
martedì 20
mercoledì 21
venerdì 23
sabato 24
Mostra del Valdobbiadene docg
Col San Martino (Tv)
www.prolococolsanmartino.it
domenica 25
lunedì 26
martedì 27
Arance: utili per il sistema immunitario, contengono pectina e svolgono una funzione antistress. Ricche di: vitamina, licopene, potassio, fibre.
giovedì 29
venerdì 30
• dal 30 al 31
Sagra del carciofo
Ramacca (Ct)
www.sagradelcarciofo ramacca.it
domenica 1 aprile
PASQUA
lunedì 2 aprile
martedì 3 aprile
Carciofi: contrastano la cellulite, abbassano la pressione sanguigna e il colesterolo.
Ricchi di: antiossidanti, ferro, rame.
giovedì 5 aprile
venerdì 6 aprile
• dal 6 al 15
Mostra dell'Asparago e Festa di Primavera
Zero Branco (Tv)
www.germoglidiprimavera.tv/eventi
Asparagi: ipocalorici e diuretici, combattono i radicali liberi.
Ricchi di: potassio, fosforo, calcio, acido folico.
domenica 8 aprile
lunedì 9 aprile

Dolce e un po' salata

La colazione più sontuosa? Si fa una volta l'anno, il giorno di Pasqua. Una rottura del digiuno quaresimale fortemente simbolica e ricca di portate, dolci e salate

12

0,83€ a porzione

Campanella nocciole e cacao

Ingredienti per 8-10 persone
800 g di **farina 1** • 200 g di **manitoba**
15 g di **lievito di birra**
10 g di **malto** • 20 g di **sale**
100 g di **farina di nocciole** • 15 g di **cacao**
20 g di **zucchero** • 80 g di **burro**
50 ml di **olio extravergine di oliva**
200 g di **nocciole intere già sgusciate**

vi servono inoltre
1 **uovo** • **olio extravergine di oliva**

Preparazione
• **Fate sciogliere** il lievito in 100 ml di acqua; unite 100 g di manitoba, amalgamate, coprite e fate riposare fino al raddoppio del volume. In una ciotola raccogliete il lievitino ottenuto e unite la manitoba restante e tutti gli altri ingredienti tranne le nocciole intere, il sale e i grassi. Lavorate fino a quando l'impasto risulterà elastico e si staccherà dalle pareti della ciotola. • **Coprite** e fate riposare per 15 minuti. Unite quindi il sale e i grassi e, se necessario, aggiungete un altro goccio di acqua. Incorporate le nocciole intere e lavorate ancora. Coprite con pellicola trasparente e fate lievitare fino al raddoppio del volume. • **Stendete** quindi l'impasto con un matterello e ritagliatelo a forma di campana. Trasferitela in una teglia, leggermente unta, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e fate lievitare ancora fino al raddoppio del volume. Infornate a 200 °C per 5 minuti, abbassate la temperatura a 180 °C e fate cuocere per altri 15-20 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Fatene di tutti i colori

Colorare le uova sode per Pasqua è un'usanza molto apprezzata dai bambini, sia in Italia che in altri Paesi del mondo. In passato era tradizione tingerle solo di rosso, colore associato alla passione di Cristo. Oggi si è soliti prepararle di tutti i colori. Se volete colorarle in modo naturale, fate rassodare le uova in acqua con aggiunta di:

barbabietole o bucce di cipolla rossa, per averle **rosse**

bucce di cipolla bionda, bucce d'arancia o di limone, ciuffi di carota e curcuma, per averle **gialle**

foglie di spinaci, per averle **verde chiaro**

foglie di cavolo rosso per averle **blu**

mirtilli per averle **viola**

caffè per averle **marroni**

Colombine di pane allo yogurt

Ingredienti per circa 16 colombine da 50 g
500 g di **farina 220 W**
100 ml di **latte** • 150 g di **yogurt intero alla vaniglia** • 10 g di **lievito di birra**
50 g di **burro a pomata** • 12 g di **sale**

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito di birra nel latte. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare; aggiungete lo yogurt e, appena la farina avrà assorbito tutti i liquidi, aggiungete il burro e infine il sale. Lavorate ancora fino a ottenere un impasto omogeneo. • **Formate** una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 40 minuti a temperatura ambiente. Trascorso il tempo di riposo, prelevate un pezzetto di impasto e adagiatelo in uno stampino in silicone a forma di colombina, facendo attenzione che non occupi più della metà dello spazio. Procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti e lasciate lievitare le colombine ottenute fino al raddoppio del volume iniziale. • **Infornate** a 180 °C, con forno ventilato, e fate cuocere per circa 12 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare.

Frutta sciroppata

1 kg di **frutta mista di stagione mondata e senza nocciolo**
500 g di **zucchero** • 1 **limone**
1 **arancia** • 1 stecca di **cannella**

vi servono inoltre
pane tostato • **marmellata ai lamponi**

Preparazione
• **Preparate** lo sciroppo portando a bollore in una casseruola 400 ml di acqua con lo zucchero, le scorze degli agrumi e la cannella. Spegnete e fate riposare 20 minuti. Levate quindi gli aromi e portate di nuovo a bollore; unite la frutta, tagliata a cubetti, mescolate, spegnete il fuoco e fate riposare 5 minuti.
• **Scolate** quindi la frutta dal liquido e raccoglietela in vasetti di vetro sterilizzati. Fate bollire lo sciroppo, fino a ottenere una densità viscosa.
• **Distribuitelo** nei vasetti, riempiendoli fino a tre quarti, chiudeteli e fateli sterilizzare in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Al termine, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli e asciugateli. Conservate in un luogo asciutto e al riparo dalla luce. Servite con pane tostato e marmellata ai lamponi.

Pagnotta pasquale romagnola

Ingredienti per 3 pagnotte da 500 g
700 g di **farina 00** • 300 g di **farina manitoba** • 180 g di **zucchero**
70 g di **burro a pomata**
70 g di **uvetta già ammollata**
50 g di **lievito di birra** • la scorza grattugiata di 1 **limone**
370 ml di **latte** • 50 ml di **liquore all'anice**
5 **uova** • **sale**

Preparazione
• **Miscelate** le due farine. Fate sciogliere 25 g di lievito in 120 ml di latte, unite 120 g di farina, amalgamate e fate lievitare in una ciotola, coperta con un panno bagnato, fino al raddoppio del volume. Trasferite quindi l'impasto in un robot da cucina, unite il lievito e il latte rimasti e iniziate a impastare.
• **Aggiungete** il burro, lo zucchero, la scorza del limone, l'uvetta, il liquore, 4 uova, la farina rimanente e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido; trasferitelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora un po' aggiungendo, se necessario, altra farina. • **Realizzate** quindi 3 pagnotte da 500 g l'una, disponetele su una placca da forno, leggermente unta, spennellatele con l'uovo rimasto, sbattuto, e mettetele a lievitare fino al raddoppio del volume. Infornate le pagnotte per 30 minuti in forno già caldo a 180 °C. Una volta cotte, spegnete il forno, aprite lo sportello e, prima di levarle, lasciatele all'interno per 5 minuti.

Burro a pomata

Prendete il burro dal frigo e tagliatelo a fette sottili; stendetele su un tagliere (non in legno) e, utilizzando un tarocco, "spatolate": muovete la vostra spatola come se applicaste lo stucco a una parete e proseguite così fino a quando il burro sarà diventato cremoso ma non sciolto.

Pizza di Pasqua laziale

Ingredienti per 10-12 persone
350 g di **pasta di pane**
700 g di **zucchero** • 25 g di **lievito di birra** • 15 g di **cannella**
250 g di **burro** • 15 g di **anice**
250 g di **ricotta** • 1 kg di **farina**
5 **uova** • 1 bicchierino di **alkermes**
1 bicchiere di **latte**
2,5 dl di **vermouth**

vi serve inoltre
1 **uovo** (per spennellare)

Preparazione
• **Mettete** a bagno per 12 ore l'anice nel vermouth. Amalgamate la ricotta con la pasta di pane. Stemperate il lievito nel latte, aggiungete tutto all'impasto e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Sbattete le uova con lo zucchero e fate fondere il burro a bagnomaria.
• **Setacciate** la farina sulla spianatoia, fate la classica fontana e mettete al centro il composto preparato. Unite le uova, sbattute con lo zucchero, e incorporate il burro fuso, la cannella e l'alkermes, raccogliendo man mano anche la farina. • **Lavorate** energicamente fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo; dategli forma di palla e lasciate riposare per 2 ore. Trasferite in uno stampo dai bordi alti da 30 cm di diametro, coprite con un panno e lasciate riposare in un ambiente caldo per circa 24 ore. Trascorso il tempo, spennellate la superficie con 1 uovo sbattuto, infornate a 220 °C e fate cuocere per circa un'ora. Sfornate, sformate e servite.

Crescia al cacio pepe e speck

Ingredienti per 8-10 persone
5 **uova** • 250 ml circa di **latte**
150 g di **parmigiano grattugiato**
150 g di **speck**
100 g di **pecorino grattugiato**
15 g di **lievito di birra** • 100 g di **burro**
100 g di **gruyère** • 1/2 kg di **farina**
150 g di **manitoba** • 10 g di **sale**
pepe

vi servono inoltre
1 **uovo** • **burro** • **farina**

Preparazione
• **Rompete** le uova in un'impastatrice e iniziate a lavorare; aggiungete i formaggi grattugiati, il lievito, sciolto nel latte, e le farine setacciate. Amalgamate il tutto, quindi unite il sale, un pizzico di pepe e il burro a fiocchetti, e impastate bene. Formate una palla, trasferitela in una ciotola e fate lievitare per 2 ore.
• **Incorporate** all'impasto il gruyère a cubetti e lo speck a listerelle; trasferite in una teglia, imburrata e infarinata, e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Spennellate con l'uovo sbattuto e infornate a 180 °C per circa un'ora. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Presnitz

Friuli-Venezia Giulia

Impastate velocemente **250 g di farina** setacciata con **200 g di zucchero** e **250 g di burro freddo** a dadini. Unite **1 uovo** e **1 tuorlo** e lavorate ancora. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare in frigo per 1 ora. Tritate **150 g di gherigli di noce**, **150 g di mandorle** e **50 g di pinoli**, e raccoglieteli in una ciotola con **100 g di frutta candita** a dadini e **3 chiodi di garofano** tritati. Unite **150 g di zucchero**, **un pizzico di noce moscata**, **un pizzico di sale**, **1 cucchiaio di cannella**, **150 g di biscotti secchi** sbriciolati, e mescolate. Unite **150 g di uvetta**, già ammollata, e **1/2 bicchiere di rum** e lavorate ancora. Tirate la pasta in un rettangolo sottile, mettete al centro il ripieno e avvolgetelo nella sfoglia sigillando le estremità. Disponete a spirale il rotolo ottenuto e sistematelo in una teglia imburrata e infarinata. Spennellate la superficie con **1 tuorlo,** sbattuto con **50 g di burro**, infornate a 180 °C e fate cuocere per 40 minuti. Sfornate e servite.

Casatiello dolce

Campania

Stemperate **35 g di lievito di birra** sbriciolato e **70 g di farina** setacciata in una ciotola con **1,5 dl di latte**. Lavorate, formate una palla, incidete una croce sulla superficie e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Trascorso il tempo, lavorate l'impasto con **180 g di farina** setacciata, **60 g di strutto**, **1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio**, **2 uova** e **60 g di zucchero**. Prelevate una parte delle dimensioni di un panino e mettetela a lievitare di nuovo. Sistemate l'impasto rimanente in uno stampo a ciambella, coprite e fate riposare per 3 ore. Distribuite quindi 4 uova sulla superficie e fermatele con striscioline ricavate dall'impasto prelevato in precedenza. Spennellate con **1 tuorlo** sbattuto con **1 cucchiaino di zucchero**, infornate e fate cuocere per 45 minuti a 170 °C. Sfornate e servite.

Cuddure

Puglia

Setacciate **500 g di farina** sulla spianatoia, fate la classica fontana e unite al centro **20 g di ammoniaca per dolci** stemperata in **un po' di latte**. Unite **200 ml di olio**, **200 g di zucchero** e **3 uova,** e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Copritelo e lasciatelo lievitare per almeno 1 ora. Stendete quindi l'impasto in una sfoglia di 1 cm di spessore e ritagliate creando forme diverse (colombe, cuori ecc.). Poggiate su ogni forma **1 uovo sodo** con il guscio e fermatelo con striscioline di impasto ricavate dai ritagli. Disponete le cuddure su una teglia con carta forno e fate cuocere in forno a 180 °C fino a doratura. Sfornate e servite.

Latte a "crudo"

Frullate **250 g di mandorle,** ammollate per una notte,con **750 ml di acqua**. Versate il composto in un tovagliolo di lino, strizzate per bene, filtrate il latte e servite.

Latte di mandorla

Ingredienti per 1 l di latte
500 g di **mandorle dolci**
50 g di **mandorle amare**
1,5 l di **acqua**
100 g di **zucchero**

Preparazione
• **Lessate** le mandorle in acqua bollente per 5 minuti, quindi scolatele e pestatele in un mortaio fino a ridurle in poltiglia. Raccogliete il composto in un tovagliolo di lino, poco alla volta, bagnatelo con un po' dell'acqua e strizzate per bene: in questo modo parte della poltiglia si scioglierà nell'acqua che prenderà un colore bianco intenso. • **Ripetete** l'operazione fino a esaurimento della pasta di mandorle. Amalgamate la pasta di mandorle che non si sarà sciolta, l'acqua e lo zucchero, mescolate e lasciate riposare il tutto per circa 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, filtrate il latte di mandorla e servite.

Smoothie avocado banana e cacao △

Ingredienti per 1 persona
140 g di **banana già sbucciata**
50 g di **polpa di avocado**
1 cucchiaino di **cacao amaro in polvere**
cocco grattugiato

Preparazione
• **Tagliate** a rondelle la banana e a pezzetti la polpa di avocado; raccogliete la frutta nel bicchiere del frullatore e aggiungete il cacao. Iniziate a frullare e versate a filo l'acqua necessaria a ottenere un composto fluido e omogeneo. • **Versate** lo smoothie ottenuto in un bicchiere, guarnite con il cocco grattugiato e servite.

Okara mia!

L'Okara è la polpa che rimane dopo la preparazione del latte vegetale. Ricca di proteine, ferro, calcio e vitamina B2, può essere utilizzata per preparare torte e biscotti. Per ottenere una farina di mandorle meno grassa e più asciutta, essiccate l'okara in forno, a bassa temperatura, e riducetela in farina con un frullatore ad alta velocità.

Tè bancha uvetta e anice stellato ▷

Ingredienti per 4 tazze
1 l di **acqua naturale** • 2 frutti di **anice stellato** • 1 cucchiaio di **uvetta** • 1 cucchiaio di **tè bancha Kukicha (in rametti)**

Preparazione
• **Versate** l'acqua in una pentola e unite il tè bancha, l'anice stellato e l'uvetta. Mettete sul fuoco e fate sobbollire per 5 minuti. Quindi spegnete e lasciate in infusione per altri 5 minuti. Filtrate il tè, versatelo nelle tazze e gustate.

Rituali golosi

Pasqua con i tuoi o con chi vuoi…
Purché non manchino
colomba e uovo!

Per la gioia dei più piccoli, **Kinder Gran Sorpresa Ferrero**. Con le incredibili e uniche sorprese di Hot Wheels e World of Winx.

Per i più piccini ecco la **Mini Colomba PJ Masks Balocco**. In ogni confezione ci sono le figurine montabili dei protagonisti di PJ Masks, tra i cartoni più amati del momento. Peso 100 g.

€6,99

Uovo Motta The Simpsons. Dedicato alla famiglia animata più ironica e irriverente. Con sorprese per grandi e piccini. Peso 190 g.

La **Colomba Primavera Motta Frutti Rossi** combina il dolce e profumato impasto, con cioccolato fondente, estratto di bacche di sambuco e succo di ribes e lampone, con la pura golosità della glassa. Peso 750 g.

IDEE REGALO

Colomba Paradiso di **Caffarel**. Lievitata naturalmente per 48 ore, per garantire un prodotto soffice e digeribile. Peso 750 g.

Alemagna omaggia la tradizione con **La Colomba** classica: scorze di arance di Sicilia, lasciate candire lentamente, golosa glassa di copertura, mandorle intere e granella di zucchero. Per un gusto e profumo ineguagliabili. Peso 1 kg.

€9,99

L'**Uovo di Pasqua Stracciatella** di **Bauli** coniuga la dolcezza del cioccolato bianco con la croccantezza delle fave di cacao. Per chi ama il dolce mitigato da una nota amara. Peso 280 g.

€23,70

Buono e accattivante, l'**Uovo Bodrato** è avvolto in una fantasiosa tovaglia. Da utilizzare per il picnic di Pasquetta o per apparecchiare la tavola.

Sweet Easter

Tra i must della festa non potevano mancare all'appello cassata e pastiera; preparate a regola d'arte, come tradizione vuole, o rivisitate al bicchiere. E ancora dolci cremosità alla ricotta, treccia all'anice e miele, e torta al cioccolato: gustosa idea di riciclo da preparare con le uova pasquali "avanzate" dalla festa

9

1€ a porzione

Zucchero fondente

Versate **500 g di zucchero** e **170 ml di acqua** in un pentolino, mettete sul fuoco e fate sciogliere a fiamma dolce fino a ottenere uno sciroppo. Prima che inizi a caramellare, unite **90 g di glucosio liquido** e amalgamate bene. Quando lo sciroppo sarà sul punto di bollire spegnete, versate su un piano di marmo e spatolate, fino a quando la pasta diventerà bianca e dura. Fate una palla e conservatela in un barattolo di vetro.

◁ Cassata siciliana

Ingredienti per 8 persone
1 **pan di Spagna** da 750 g
1 kg di **ricotta di pecora**
400 g di **zucchero**
400 g di **croccante alle mandorle**
250 g di **cioccolato fondente in scaglie**
alkermes

per la decorazione
700 g di **pasta reale di mandorle**
200 g di **zucchero fondente** • 20 g di **burro**
frutta candita

Preparazione
• **Tagliate** il pan di Spagna a fette di circa 7-8 mm, eliminando la crosta esterna. Foderate l'apposito stampo per cassata e bagnate con un goccio di alkermes. Lavorate 900 g di ricotta con lo zucchero, fino a ottenere una crema spumosa; versatela sul pan di Spagna e cospargete di croccante alle mandorle, tritato grossolanamente, e scaglie di cioccolato. • **Coprite** con un altro strato di pan di Spagna, utilizzando anche i ritagli, e bagnate con altro liquore. Farcite con ricotta, croccante e cioccolato. Livellate con una spatola e completate con il pan di Spagna e un goccino di alkermes. Fate raffreddare in frigorifero, quindi capovolgete lo stampo, pressate bene e sformate. Stendete la pasta reale allo spessore di 2-3 mm, spalmate la ricotta rimanente sulla superficie del dolce e adagiate sopra la pasta reale, facendola aderire perfettamente ed eliminando quella in eccesso. • **Sciogliete** 100 g di zucchero fondente, versatelo sulla torta e spatolate con rapidità, facendolo colare sui bordi e distribuendolo uniformemente. Fate una crema con lo zucchero fondente rimanente e il burro sciolti, e con questa decorate a piacere la cassata. Guarnite con la frutta candita e servite.

Lo sapevate che?

Una cassata doc può essere preparata solo con un ottimo e morbido pan di Spagna. Senza, non è possibile. Ugualmente importante per la riuscita del dolce è lo stampo: quello giusto è tondo e svasato. Il nome stesso "cassata", del resto, deriva da *qa'sat*, termine arabo con cui si designa quel tipo di stampo.

Il pan di Spagna in 3 mosse

Montate **6 tuorli** con **150 g di zucchero** per circa 15-20 minuti; aggiungete **un pizzico di sale** e **la scorza grattugiata di 1 limone**, e continuate a montare fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Incorporate **90 g di farina** e **90 g di maizena**, setacciate insieme. Montate **6 albumi** con **30 g di zucchero** e uniteli al composto. Versatelo in uno stampo da 26 cm di diametro, imburrato e infarinato, e infornate a 180 °C per 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate.

Cassata al bicchiere

Ingredienti per 4 bicchieri
1 **pan di Spagna** da 400 g
500 g di **ricotta di pecora**
200 g di **panna montata**
300 g di **zucchero** • 100 g di **cioccolato fondente** • 70 g di **frutta candita mista** • 200 g di **fragole a pezzetti**
50 g di **marmellata di albicocche**

per lo sciroppo
100 g di **zucchero**
250 ml di **maraschino** • 1 **limone**

per la glassa
300 g di **zucchero a velo**
il succo di 1 **limone**

• **Amalgamate** la ricotta con la panna, lo zucchero, il cioccolato tritato, 50 g di frutta candita a dadini e 150 g di fragole. Per lo sciroppo: fate bollire 200 ml di acqua con lo zucchero e la scorza del limone; spegnete, fate raffreddare e unite il liquore. • **Ricavate** dal pan di Spagna 16 dischetti del diametro dei bicchieri. Distribuitevi la crema di ricotta, alternandola ai dischetti di pan di Spagna bagnati con lo sciroppo e terminando con il pan di Spagna. Trasferite in frigo per 2 ore. • **Per la glassa**: setacciate lo zucchero a velo in una terrina e, sempre mescolando, diluite con il succo del limone fino a ottenere una glassa densa. Spennellate la superficie del dolce con la marmellata, coprite con la glassa e guarnite con la frutta candita e le fragole rimanenti. Servite.

Treccia all'anice e miele

Ingredienti per 8 persone
350 g di **farina 00** • 160 g di **zucchero**
3 **uova** • 120 g di **burro morbido**
1/2 bicchiere di **liquore all'anice**
1 pizzico di **sale** • 100 ml di **latte**
20 g di **lievito di birra**

vi servono inoltre
1 **tuorlo** • 3 cucchiai di **latte** • **burro**
miele • **granella di zucchero**
confettini colorati

Preparazione
• **Per il panetto**: in un pentolino fate scaldare il latte con 1 cucchiaino di zucchero; spegnete, unite il lievito e fatelo sciogliere. Aggiungete 2 cucchiai di farina, senza mescolare, e lasciate riposare per circa 10-15 minuti: al termine si saranno formate delle piccole "crepe" in superficie.
• **Disponete** la farina restante a fontana, spolverizzate con il sale e unite al centro lo zucchero rimanente, le uova, il burro, il liquore e il panetto ormai pronto, e impastate per almeno 15 minuti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Con l'impasto ottenuto formate una treccia e disponetela in uno stampo per ciambella da 24 cm di diametro, ben imburrato; lasciate lievitare per circa 2 ore in un luogo tiepido.
• **Spennellate** la superficie con il tuorlo, diluito con il latte, e fate cuocere in forno ventilato a 180 °C per 30 minuti. Sfornate, spalmate sopra il miele, decorate con granella di zucchero e confettini, e servite.

Pastiera in coppa

Ingredienti per 6-8 persone
per la crema
250 g di **ricotta di pecora**
200 g di **zucchero** • 20 g di **burro**
2 **uova** • 1/2 cucchiaino di **cannella**
1 **arancia** • 50 g di **canditi misti a dadini**
300 g di **grano cotto** • 200 ml di **latte**
1 **limone**

per gli streusel
200 g di **zucchero** • 200 g di **burro**
2 g di **cannella in polvere**

per la decorazione
1 ciuffo di **menta piperita**
gelatina di arance

Preparazione
• **Per la crema**: in una ciotola raccogliete la ricotta, lo zucchero, le uova, la cannella e la scorza dell'arancia grattugiata, e amalgamate per bene. Coprite e fate riposare in frigo. In un pentolino raccogliete il grano, il latte, il burro e la scorza di limone, mettete sul fuoco e fate cuocere per 30 minuti.
• **Spegnete**, fate raffreddare e trasferite in frigo. Il giorno seguente, togliete la scorza di limone e frullate la metà del composto. Passate al setaccio il composto di ricotta e unitelo al grano frullato; aggiungete quello lasciato intero e i canditi, e mescolate.
• **Per gli streusel**: raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate fino a ottenere un composto bricioloso. Distribuitelo in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. Levate e fate raffreddare. Distribuite nelle coppe uno strato di streusel e uno di crema, ripetendo la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Versate uno strato di gelatina, guarnite con la menta e servite.

Gelatina di arance

In un pentolino versate il succo di **3 arance**, mettete sul fuoco e portate a 90 °C; unite **1 cucchiaino di pectina**, fatela sciogliere e proseguite la cottura. Appena il composto prenderà il bollore, togliete dal fuoco e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Pasta frolla

Setacciate **500 g di farina** con **1/2 cucchiaino di lievito per dolci** e disponeteli a fontana; unite al centro **250 g di zucchero a velo, 1 uovo, 4 tuorli, 100 g di burro** a pezzetti, **la scorza grattugiata di 1 limone** e **un pizzico di sale**, e impastate velocemente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con pellicola trasparente. Fate riposare la frolla in frigo per 30 minuti prima di utilizzarla.

0,95€ a porzione

gli STEP
Pastiera in 3 mosse

1

2

3

Pastiera napoletana

Ingredienti per 8 persone

750 g di **pasta frolla** • 420 g di **grano cotto** • 250 ml di **latte** • 30 g di **burro**
700 g di **ricotta** • 550 g di **zucchero** • 5 **uova** • 1 cucchiaio di **acqua di fiori di arancio**
la scorza grattugiata di 1 **limone** e di 1 **arancia** • 1 **baccello di vaniglia** • **canditi**
zucchero a velo (per spolverizzare)

Preparazione

• **Fate scolare** la ricotta in un colino a maglie strette. Trasferitela in una ciotola e lavoratela con lo zucchero, le uova, la vaniglia e l'acqua di fiori di arancio. Versate in una casseruola il grano cotto e mettete sul fuoco a fiamma bassa. Unite il latte e la scorza degli agrumi, e amalgamate. • **Lasciate cuocere**, mescolando in continuazione, fino a ottenere un composto cremoso. Unite al composto la crema di ricotta e incorporate i canditi, tagliati a dadini. Imburrate uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro, rivestitelo con la frolla e ritagliate i bordi. • **Versate** il ripieno di grano e ricotta, e realizzate una griglia con i ritagli di frolla tenuti da parte. Fate cuocere in forno già caldo a 180 °C per 50-60 minuti; quindi sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Pastiera al Grand Marnier con gocce di fondente

Versate in una ciotola **700 g di crema pasticciera**, unite **400 g di grano cotto**, **100 g di gocce di cioccolato** e **1 bicchierino di Grand Marnier**, e amalgamate. Stendete **700 g di frolla**, foderate con questa uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro e ritagliate i bordi. Versate la farcia e realizzate una griglia con i ritagli di frolla tenuti da parte. Infornate a 170 °C per 35 minuti circa. Sfornate, sformate e servite.

200°
in 30 minuti

Nidi di meringa ▽ pasquali

Ingredienti per 10 nidi
per la meringa
100 g di **albume**
100 g di **zucchero a velo**
100 g di **zucchero semolato**

per la decorazione
250 g di **panna montata**
200 g di **fragole**
ovetti di zucchero colorati

Preparazione
• **Per la meringa**: montate in una planetaria l'albume con lo zucchero a velo. Aggiungete quindi a mano lo zucchero semolato, poco alla volta, e mescolate delicatamente. Raccogliete la meringa ottenuta in un sac à poche e formate dieci nidi con i bordi alti su una teglia, foderata con carta forno. • **Infornate** a 80 °C e fate cuocere fino a quando si saranno ben seccati. A questo punto spegnete e lasciate raffreddare i nidi all'interno del forno e con lo sportello aperto. Impiattate i nidi di meringa, farcite al centro con le fragole, mondate e tagliate a pezzettini, e coprite con la panna. Guarnite con gli ovetti e servite.

Torta pasquale siciliana △

Ingredienti per 8 persone
per la pasta
400 g di **farina 00** • 150 g di **zucchero**
3 **uova** • 100 g di **burro** • 1 bustina di **lievito per dolci** • 1 **limone**

per la crema
500 g di **ricotta di pecora** • 100 g di **cioccolato di Modica** • 100 g di **marmellata di pesche** • 50 g di **zucchero**
100 g di **canditi** • 1 pizzico di **cannella**

per la decorazione
mandorle a lamelle • 1 **tuorlo**
zucchero a velo • **canditi misti**

Preparazione
• **Per la pasta**: in una terrina raccogliete la farina, setacciata con il lievito, unite il burro a pezzetti, le uova, la scorza grattugiata del limone e lo zucchero, e lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti. • **Per la crema**: passate al setaccio la ricotta, unite la marmellata, lo zucchero, il cioccolato tritato, i canditi a dadini e la cannella, e mescolate bene. Trascorso il tempo, dividete l'impasto in due parti (una poco più grande dell'altra). Stendete la parte più grande su un piano di lavoro e rivestitevi il fondo di una teglia a cerniera da 26 cm di diametro, foderata con carta forno. • **Distribuite** sopra la crema e coprite con il secondo disco di pasta. Spennellate la superficie con un po' di tuorlo e cospargete con le mandorle a lamelle. Spennellate con il tuorlo rimasto e infornate a 200 °C per circa 30-35 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo, decorate con i canditi e servite la torta, tagliata a fette.

Budino di ricotta ai canditi ▽

Ingredienti per 8 persone
400 g di **ricotta di pecora**
200 g di **zucchero** • 1 pizzico di **cannella in polvere** • 50 g di **cioccolato fondente di Modica** • 50 g di **canditi misti**
30 g di **maizena** • 1 **arancia** • 4 **tuorli**
3 **albumi** • 2 cucchiai di **maraschino**
burro • **pangrattato** • **sale**
per la decorazione
scorze di arancia candita • **cioccolato fondente di Modica**

Preparazione
• **Scolate** la ricotta dal siero, setacciatela in una ciotola, unite lo zucchero e la cannella, e mescolate bene. Profumate con la scorza di arancia grattugiata, unite i tuorli, il liquore e la maizena setacciata, e mescolate ancora. Aggiungete i canditi misti, tagliati a dadini, e il cioccolato tritato. • **Montate** gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporateli al composto. Imburrate degli stampini per budino e spolverizzateli con il pangrattato.
• **Distribuite** all'interno il composto e fate cuocere in forno a bagnomaria a 180 °C per 50 minuti. Quando la superficie sarà leggermente dorata, levate e fate raffreddare. Sformate nei piatti da portata, decorate con scorze di arancia candita e il cioccolato fondente tritato, e servite.

160°
in 30 minuti

Idea riciclo

Torta al cioccolato △

Ingredienti per 8 persone
300 g di **farina** (più altra per lo stampo)
50 g di **fecola di patate**
250 g di **zucchero** • 150 g di **burro di arachidi** • 100 g di **cioccolato fondente**
4 **uova** • 100 ml di **latte** • 50 g di **arachidi salate** • 1 bustina di **lievito vanigliato**
burro • **ovetti di zucchero colorati**

per la copertura
1 **uovo di cioccolato al latte** da 150 g
50 g di **burro di arachidi**

Preparazione
• **Lavorate** in una ciotola le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite il burro di arachidi, sciolto a bagnomaria, e il latte. Amalgamate bene e poi aggiungete la farina, setacciata con la fecola, il lievito vanigliato e le arachidi, tritate grossolanamente. • **Versate** il composto in una teglia da 24 cm di diametro, già imburrata e infarinata, e infornate a 160 °C per circa 35 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire. Preparate la copertura: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro di arachidi, mescolando bene.
• **Sformate** la torta, ricoprite con il cioccolato sciolto e lasciate asciugare bene. Tagliate a fette, decorate ciascuna fetta con un ovetto di zucchero e servite.

A tutto gluten free!

Le ricette senza glutine
by Francesco Favorito

Colomba glassata al cioccolato bianco

per 1 colomba da 750 g
350 g di **miscela base pasta lievitata ZeroinPiù** • 35 g di **zucchero**
35 ml di **olio di semi di girasole**
75 g di **burro** • 50 g di **uvetta**
50 g di **scorza di arancia candita**
3 **tuorli** • 2 **uova** • 15 g di **lievito di birra** • **vaniglia in polvere**
la scorza di 1 **arancia**

Per la finitura
350 g di **cioccolato al latte**
granella di cacao

Preparazione
• **Stemperate** il lievito di birra in 30 ml di acqua. Raccoglietelo nel vaso di una planetaria con lo zucchero, la miscela per il pane setacciata, le uova e i tuorli, e iniziate a lavorare. Incorporate l'uvetta, precedentemente ammollata e ben strizzata, il burro a fiocchetti e l'olio. Aromatizzate con la scorza dell'arancia e un pizzico di vaniglia, e lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. • **Formate** un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo lievitare fino al raddoppio del volume. Unite quindi la scorza di arancia candita e impastate delicatamente. Prelevate 2/3 dell'impasto, formate un filone e sistematelo nella parte più lunga di uno stampo per colomba. Fate lo stesso con l'impasto rimanente e disponetelo nella parte riservata alle ali. • **Infornate** in forno ventilato a 170 °C e fate cuocere per 40 minuti. Sfornate, fate raffreddare e sformate. Fondete il cioccolato a bagnomaria, colatelo sulla colomba e cospargete con la granella di cacao. Fate rapprendere in frigo e servite.

Pizza al pecorino

Ingredienti per 10 persone
500 g di **miscela base pasta lievitata ZeroinPiù** • 100 g di **strutto**
20 g di **lievito di birra** • 5 **uova**
150 g di **pecorino grattugiato**
4 **tuorli** • 10 g di **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** nel vaso di una planetaria le uova e i tuorli, e iniziate a lavorare. Unite il pecorino, il lievito, sciolto in 100 ml di acqua, lo strutto e la miscela base setacciata. Terminate con il sale e amalgamate bene. Formate una palla, trasferitela in una ciotola e lasciate lievitare per 2 ore.
• **Trascorso** il tempo di lievitazione, disponete l'impasto in una teglia dai bordi alti. Infornate in forno ventilato a 190 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Al termine, sfornate, lasciate intiepidire, sformate e servite.

Francesco Favorito, ternano di nascita, è esperto di intolleranze alimentari e di alimentazione vegana. È ideatore e fondatore della ZeroinPiù, azienda leader nel mercato della panificazione e della pasticceria, e della World Gluten Free Chef Academy.

i gironi dei golosi

Tra goduriose colombe, uova di cioccolato e dolci della tradizione campana e siciliana, ecco il meglio della pasticceria artigianale del periodo. Anche da ordinare online e gustare comodamente a casa

Crostata di ricotta e visciole

Ingredienti per 6-8 persone
per la pasta frolla
500 g di **farina 00** • 500 g di **margarina**
200 g di **zucchero** • 5 **tuorli** • 1 **uovo**
aromi (**limone**, **arancia**) • **vanillina** • **sale**

per la farcia
300 g di **ricotta** • 100 g di **zucchero**
100 g di **visciole** • 100 g di **confettura di ciliegie marasche** (**amarascata**)

per la guarnizione
zucchero a velo

Preparazione
• **Fate la classica** fontana con la farina e unite al centro la margarina a dadini e lo zucchero; amalgamate bene, incorporate i tuorli e l'uovo, un pizzico di sale, la scorza grattugiata degli agrumi e la vanillina. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per 1 ora. Stendete quindi due terzi della frolla in una sfoglia sottile; rivestite il fondo di uno stampo per crostata, foderato con carta forno, e infornate a 180-200 °C per 15 minuti.
• **Levate** e lasciate raffreddare. Lavorate la ricotta con lo zucchero; disponete velate il fondo della crostata uno strato sottile di confettura, versate sopra la crema di ricotta e livellate bene. Aggiungete le visciole, premendole leggermente all'interno, e formate una griglia con la frolla tenuta da parte. Infornate a 180 °C e fate cuocere per altri 30-35 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Spolverizzate con zucchero a velo e servite.

BOCCIONE - Roma
Nel cuore del ghetto di Roma, lo storico forno Boccione propone dolci preparati secondo la tradizione ebraico-romana. Tra le specialità più ghiotte la torta di ricotta e visciole.
Via del Portico d'Ottavia 1, Roma
tel. 06 6878637

10 PASTICCERIE top d'Italia

PASTICCERIA GATTULLO - Milano
Dagli anni '60 è uno dei punti di riferimento dei milanesi. Originale è la colomba cake design: decorata con pasta di zucchero e fiori fatti a mano.
Piazzale di Porta Lodovica 2, Milano
tel. 02 58310497
www.gattullo.it

SAPORÈ - San Martino Buon Albergo
Renato Bosco è uno dei massimi esperti di impasti lievitati. Nel suo locale, il guru di pizze e focacce prepara anche colombe d'autore: quelle di sua produzione, ordinabili anche online, sono tra le top d'italia.
Via Ponte 55/A - San Martino Buon Albergo (Vr) - tel. 045 8781791
www.saporeverona.it

PASTICCERIA BOMPIANI - Roma
Walter Musco delizia i clienti con vere e proprie opere d'arte: le uova di Pasqua artigianali ispirate alle opere di grandi grandi artisti contemporanei. Una goduria per la vista e il palato.
Largo Benedetto Bompiani 8-9-10, Roma - tel. 06 5124103
www.pasticceriabompiani.it

SAL DE RISO - Tramonti
Se volete una rivisitazione d'autore della ricetta della pastiera napoletana, non potete non fare tappa dal maestro pasticciere Sal De Riso. Il suo soffiato di pastiera è il simbolo della Pasqua campana.
Via S.Maria La Neve, Tramonti, Costa di Amalfi (Sa) - tel. 089 856446
www.salderiso.it/costa-damalfi

PASTICCERIA PALAZZOLO - Cinisi
La cassata è un dolce dai sapori forti e carichi che profuma di Sicilia e che, da Palazzolo, si può degustare nella più sublime pienezza.
Via Nazionale 123, Cinisi (Pa)
tel. 091 8665265
www.pasticceriapalazzolo.com

PASTICCERIA VENETO - Brescia
Iginio Massari è il Maestro indiscusso della pasticceria italiana. Tra le sue specialità più apprezzate figurano proprio panettoni e colombe artigianali.
Via Salvo D'Acquisto 8, Brescia
tel. 030 392586 - www.iginiomassari.it/pasticceria-veneto

LA MOLINA - Quarrata
Nel corso dell'anno sono molte le specialità realizzate da questa famosa cioccolateria, ma è durante il periodo pasquale che La Molina offre il meglio di sé. Imperdibili le uova di cioccolato a forma di animaletti.
Via Bologna 21, Quarrata (Pt)
tel. 0573 774379
www.lamolina.it

ROSCIOLI - Roma
Nello storico forno, vicino a Campo de' Fiori, potete gustare una deliziosa colomba artigianale alle pere e cioccolato, realizzata con lievito naturale e ingredienti altamente selezionati.
Via dei Giubbonari 21, Roma
tel. 06 6875287
www.salumeriaroscioli.com

ALFONSO PEPE
Sant'Egidio del Monte Albino
Incredibilmente buona la colomba di Alfonso Pepe. Con mandorle dolci e amare, filoncini di zucchero e sapore agrumato.
Via Nazionale 2/4, Sant'Egidio del Monte Albino (Sa)
tel. 081 5154151
www.pasticceria-pepe.it

PASTICCERIA FRENI - Messina
La pasticceria messinese da oltre sessant'anni realizza i dolci tipici siciliani. Nel periodo pasquale non perdete le inimitabili cassate dello chef pasticciere Lillo Freni.
Strada statale 114, Km 4,100, Messina - tel. 090 622741

Pasquetta "da asporto"

Casatiello, torta pasqualina, frittate, polpettoni… Tante idee, facili da trasportare e da preparare anche in anticipo, per la tradizionale scampagnata del lunedì dell'Angelo.

gli STEP
Torta pasqualina in 3 mosse

1

2

3

Per un picnic perfetto

1 Organizzate bene il trasporto dei materiali (tovaglie, teli, posate, piatti) che vanno messi negli appositi cestini da picnic: ce ne sono per tutti i gusti e per tutte le tasche

2 Portate un telo su cui sedervi e indossate un abbigliamento comodo

3 Munitevi di borsa frigo e thermos per conservare gli alimenti

4 Rispettate l'ambiente: gettate tutto negli appositi cestini e limitate l'uso di piatti e posate in plastica

Torta pasqualina

Ingredienti per 8 persone
5 rotoli **di pasta sfoglia da 280 g**
500 g di **bietole già lessate e tritate**
500 g di **ricotta vaccina**
0,5 dl di **panna fresca**
140 g di **parmigiano grattugiato** • 7 **uova**
1 rametto di **maggiorana sfogliato burro**
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione
• **Raccogliete** la ricotta, ben scolata, in una ciotola. Condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe; unite 2 uova sbattute, un cucchiaio di parmigiano e la panna, e amalgamate. Mettete le bietole in un'altra ciotola con il parmigiano restante e la maggiorana. Aggiungete 1 uovo e lavorate. Stendete un rotolo di sfoglia a uno spessore sottile. • **Foderate** con la sfoglia uno stampo da 24 cm di diametro, facendola sbordare, e spennellate con un pochino di olio. Procedete allo stesso modo con gli altri 2 rotoli di sfoglia. Distribuite sulla terza sfoglia uno strato del composto di bietole; proseguite con uno di ricotta e livellate. Ripetete la sequenza degli strati per altre due volte. Formate quattro incavi sull'ultimo strato. • **Mettete** in ciascun incavo un uovo sgusciato e condite ogni uovo con sale, pepe e un pochino di burro. Stendete gli altri due rotoli di sfoglia e chiudete la torta, ungendo ogni sfoglia. Ripiegate i bordi, infornate a 180 °C e fate cuocere per 35-40 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite.

1,30€ a porzione

Pastiera di pasta con scamorza salame e piselli ▽

Ingredienti per 6 persone
250 g di **pasta mista tra bucatini e spaghetti** • 100 g di **pisellini freschi**
150 g di **salame napoletano a cubetti**
100 g di **scamorza a cubetti** • 5 **uova**
50 g di **parmigiano grattugiato**
1 ciuffo di **prezzemolo** • **strutto**
pangrattato • **burro** • **sale e pepe**

Preparazione
• **Lessate** i pisellini in acqua bollente fino a quando risulteranno teneri. Quindi scolateli e teneteli da parte. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e trasferitela in una ciotola capiente. Unite un fiocchetto di burro e mescolate per bene. • **Rompete** le uova in una ciotola. Profumate con un po' di prezzemolo tritato e una macinata di pepe, aggiungete un pizzico di sale e il parmigiano, e mescolate per bene. Unite il composto ottenuto alla pasta tiepida e amalgamate. Incorporate anche i pisellini, il salame e la scamorza. Con un po' di strutto ungete uno stampo di alluminio da 24 cm di diametro e cospargetelo con il pangrattato. • **Versate** all'interno la pasta e livellatela con il dorso di un cucchiaio. Spolverizzate la superficie con del pangrattato e distribuite sopra qualche fiocchetto di burro. Infornate a 180 °C e fate cuocere fino a doratura.
Quindi sfornate, fate intiepidire, tagliate a fette e servite.

Strudel con asparagi salmone e cipolla rossa △

Ingredienti per 10 persone
250 g di **pasta sfoglia** • 250 g di **punte di asparago** • 250 g di **cipolle rosse**
125 g di **filetto di salmone affumicato**
120 g di **formaggio dolce** • **latte** • **olio extravergine di oliva** • **sale**

Preparazione
• **Sbucciate** le cipolle, tagliatele a fette e fatele stufare con 1 cucchiaio di olio, un goccio di acqua e un pizzico di sale. Scottate le punte di asparago in tre dita di acqua leggermente salata, quindi scolatele e fatele raffreddare. Affettate il salmone e tagliate il formaggio in bastoncini.
• **Stendete** la sfoglia e disponete metà delle punte di asparago nella parte centrale lasciando due rettangoli liberi ai lati (larghi quanto la striscia centrale). Distribuite le cipolle e sopra queste la metà dei bastoncini di formaggio, poi le fette di salmone, un altro strato di punte di asparago e infine il formaggio restante.
• **Tagliate** i due rettangoli, ai lati della parte centrale, in strisce larghe 3 cm e chiudete lo strudel incrociandole sopra il ripieno. Spennellate con un goccio di latte e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, tagliate a fette e servite.

Casatiello tricolore

Ingredienti per 10 persone
per il primo impasto
500 ml di **acqua** • 600 g di **farina (70% di farina 00, 30% di manitoba)**
200 g di **semola** • 5 g di **lievito** • 1 **uovo**
15 g di **sale** • 2 cucchiai di **strutto**

per il secondo impasto
500 ml di **acqua** • 700 g di **farina (70% di farina 00, 30% di manitoba)**
200 g di **semola** • 3 g di **lievito**
15 g di **sale** • 200 g di **spinaci** • **burro**

per la farcitura
400 g di **salsiccia fresca già cotta**
10 **pomodorini rossi e gialli**

vi servono inoltre
strutto • 1 **uovo**

Preparazione
• **Per il primo impasto.** Fate sciogliere il lievito nell'acqua, lasciate riposare 10 minuti e unite metà delle farine, miscelate insieme. Impastate, mescolando in senso orario, e aggiungete il sale, lo strutto e l'uovo. **Lavorate** per altri 30 secondi e poi aggiungete la farina restante. Lavorate ancora, formate una palla, coprite con una ciotola e fate riposare per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto, lavoratelo ancora, facendo delle pieghe, e poi fate riposare per altri 20 minuti. Ripetete questa operazione per altre due volte (sempre con un riposo di 20 minuti). • **Preparate** allo stesso modo il secondo impasto, aggiungendo all'acqua gli spinaci, ripassati con una noce di burro, fatti raffreddare e poi tritati. Fate lievitare i due impasti nelle loro ciotole, coperti con un foglio di pellicola trasparente per almeno 6-8 ore. Trascorso il tempo di lievitazione, stendete gli impasti in forma ovale; farcite il primo impasto con la salsiccia, tagliata a rondelle, e i pomodorini interi. Coprite con il secondo impasto e chiudete a mo' di salame.
• **Trasferite** in uno stampo a ciambella da 26 cm di diametro, unto con un po' di strutto. Spennellate con l'uovo, sbattuto, e infornate a 220 °C per 20 minuti; abbassate a 180 °C e fate cuocere per altri 20 minuti circa. Sfornate, sformate, fate raffreddare su una gratella e servite.

Casatiello tradizionale

Versate in una ciotola **500 g di farina**, **40 g di lievito**, **50 g di strutto** e **un pizzico di sale**. Unite l'**acqua necessaria** a creare un impasto omogeneo. Mettetelo in una ciotola e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Riprendete quindi l'impasto (tenetene da parte un po'), lavoratelo fino a formare un ovale schiacciato e ungetelo con lo strutto. Cospargete con **parmigiano** e **pecorino** grattugiati e **150 g di salumi misti** a cubetti. Versate sul composto **1 uovo sbattuto** e aggiungete **50 g di pecorino** a cubetti. **Pepate** e arrotolate l'impasto a mo' di salame. Sistematelo in uno stampo a ciambella da 24 cm di diametro, unto di **strutto**, e posizionate **4 uova** sulla superficie. Create una gabbia sopra ogni uovo con l'impasto tenuto da parte, e spolverizzate con il **pepe**. Lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Infornate a 180° C per 40 minuti. Sfornate e servite.

Fior di tramezzini ▽

Ingredienti per 4 persone
4 fette lunghe di **pane per tramezzini**
50 g di **gherigli di noce**
50 g di **pistacchi già sgusciati**
250 g di **mascarpone**
100 g di **prosciutto crudo**
100 g di **salmone affumicato**
2 **uova già rassodate** • **insalatina**

Preparazione
• **Ricavate**, con due stampini a forma di fiore di dimensioni diverse, tanti fiorellini dalle fette di pane. In una ciotola raccogliete 90 g di mascarpone, unite il salmone, tagliato a listerelle sottili, e mescolate. In un'altra ciotola mettete altri 90 g di mascarpone, aggiungete il prosciutto, tagliato a listerelle sottili, e amalgamate.
• **In un mixer** da cucina raccogliete prima i gherigli di noce e poi i pistacchi, e tritateli a impulsi. Trasferite le polveri di frutta secca ciascuna in un piatto piano. Farcite la metà dei fiori con mascarpone e prosciutto, e l'altra metà con mascarpone e salmone; spalmate un velo di mascarpone restante sulla superficie di tutti i fiori. Capovolgete i tramezzini al prosciutto nelle noci tritate, e quelli al salmone nei pistacchi.
• **Infilzate** ogni fiore con uno stecchino e sistemateli in un bicchiere con del polistirolo. Dai tuorli delle uova sode ricavate tanti dischetti, quindi disponeteli al centro dei fiori, mettendoli sulla punta degli stecchini. Coprite gli spazi tra un fiorellino e l'altro con le foglioline di insalata, e servite.

160° in 30 minuti

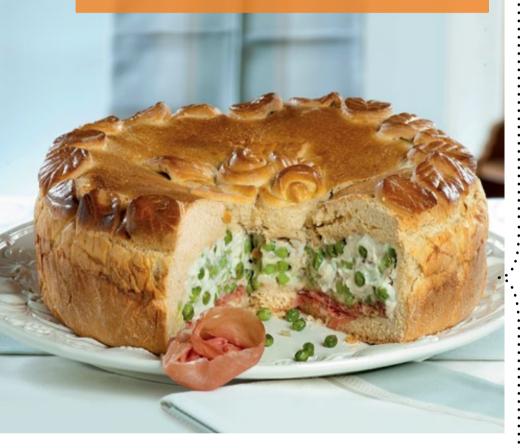
DÉJEUNER SUR L'HERBE

Polpettone di fave piselli e ricotta △ avvolto nello speck

Ingredienti per 4 persone
150 g di **fave già sgranate**
100 g di **pisellini** • 200 g di **ricotta**
150 g di **speck a fette** • 50 g di **parmigiano**
3 **cipollotti** • 2 **uova** • 1 ciuffo di **prezzemolo** • **sale**

Preparazione
• **Pulite** i cipollotti e tritateli finemente. Lessate le fave e i pisellini in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli raffreddare. In una ciotola raccogliete la ricotta, ben scolata, le fave, i pisellini, i cipollotti tritati, le uova e il parmigiano grattugiato, e amalgamate bene. Regolate di sale. • **Foderate** uno stampo da plumcake con le fette di speck, facendole sbordare di circa 10 cm. Versate il composto e battete leggermente per compattare, quindi richiudete con le fette di speck, cercando di creare una forma ovale.
• **Infornate** a 160 °C e fate cuocere per 30 minuti; quindi sfornate e fate raffreddare. Sformate in un piatto da portata, guarnite con un po' di prezzemolo e servite a temperatura ambiente.

Brioche morbida

Per un impasto più morbido setacciate **500 g di farina 1** macinata a pietra, fate la classica fontana e versate al centro **12 g di lievito di birra**, sciolto nel **latte tiepido**, **3 uova**, **1 cucchiaio di miele** e **30 g di olio extravergine di oliva**. Amalgamate e aggiungete **1 cucchiaino di sale**. Lavorate l'impasto, che dovrà risultare morbido, formate una palla e lasciatela riposare, coperta con un canovaccio, per circa 1 ora. Stendete l'impasto e procedete come da ricetta. Fate lievitare ancora 1 ora in un luogo tiepido prima di infornare.

Brioche farcita

Ingredienti per 12 persone
1 kg di **pasta di pane** • 250 g di **caciocavallo silano** • 100 g di **prosciutto crudo a fettine** • 200 g di **pisellini freschi sgranati** • 1 spicchio di **aglio**
300 ml di **besciamella** • 1 **tuorlo**
50 g di **burro** • **sale**

vi servono inoltre
1 **tuorlo** • 2 **cucchiaini di latte** • **sale**

Preparazione
• **Versate** in padella i pisellini con l'aglio, il burro e un pizzico di sale e fate cuocere per 10 minuti; spegnete e tenete da parte. Stendete 2/3 di impasto e foderate con questo uno stampo da 24 cm di diametro, rivestito con carta forno. • **Farcite** con il prosciutto, metà besciamella, cui avrete aggiunto il tuorlo, i piselli e il formaggio a cubetti. Coprite con la besciamella rimanente, ripiegate i bordi sul ripieno e spennellateli con il tuorlo, leggermente sbattuto con il latte e un pizzico di sale.
• **Stendete** l'impasto rimanente (tenetene da parte un po' per la decorazione) e sigillate la brioche con la seconda sfoglia. Coppate la pasta tenuta da parte con uno stampino a forma di foglia e ricavate tante fogliolline; tagliate l'impasto restante a striscioline, arrotolatele su se stesse e formate delle roselline. Decorate la brioche con le roselline e le fogliolline, e infornate a 180 °C per 40 minuti. Sfornate, sformate e servite.

gli STEP
Brioche in 4 mosse

1

2

3

4

Tutto l'utile e il dilettevole
che vi aspetta sugli scaffali

Le crespelle **Koch**, senza additivi e conservanti, sono già pronte per essere gustate. Disponibili, in confezioni da 225 g, in tre varianti di ripieno: formaggi, ricotta e spinaci, e funghi. **€ 1,93**.

Ideale per preparare in modo semplice e veloce i primi piatti della tradizione, la nuova gamma dei Sughi Rustici **Cirio** comprende 3 sughi di verdure e 3 sughi di carne, tutti nel formato da 350 g. **€ 1,99**.

Lasagne fresche all'uovo Sfogliavelo di **Giovanni Rana**. Un velo di pasta sottile per una morbida fusione tra pasta e ragù. Confezione da 12 sfoglie, circa **€ 2.**

Grano cotto per pastiera di **D'Amico**. Disponibile in due formati. **€ 0,99** per la confezione in latta da 420 g. **€ 1,19** per la confezione in vetro da 580 g.

Ovetti Arcobaleno di **Bauli**. Croccanti confetti fuori, cremosi al cioccolato dentro. Disponibili in confezione da 180 g al prezzo di **€ 2,99**.

Gold Bunny Flower è il simbolo della Pasqua **Lindt**. Coniglietto di finissimo cioccolato al latte, in special edition, con incarto floreale dedicato alla primavera, da 100 g. **€ 3,50.**

Uova **Amadori**. Ideali per preparare pasta fresca e dolci fatti in casa. Confezione da sei pezzi, **€ 1,88**.

La figura cava che rappresenta il coniglio pasquale **Kinder** è disponibile in due versioni, con all'interno divertenti sorprese. **€ 2,99**.

Grand Ferrero Rocher, un delizioso guscio di cioccolato con gustosi pezzetti di nocciola che racchiude, nel formato da 240 g, 4 praline, **€ 8,99**. Formato da 125 g, **€ 4,99**.

PER I VOSTRI PULCINI

Durante le feste pasquali i vostri bimbi mangiano solo cioccolato e del resto non ne vogliono proprio sapere? Non temete! Coniglietti di patate, frollini salati e colombine di bulgur li faranno restare letteralmente "a bocca aperta"

6

Salsa leggera

Schiacciate **mezza patata**, già lessata, e frullatela insieme a **una manciata di mais** e a **2-3 cucchiai di yogurt greco**. Raccogliete in una ciotolina e servite. Per la mamma e il papà, aggiustate di **sale**, spolverizzate con la **paprica dolce** e servite con **crostini di pane**.

Frollini salati

Ingredienti per circa 24 frollini
200 g di **farina tipo 1** • 100 g di **burro a temperatura ambiente** • 1 **uovo**
50 g di **mandorle già pelate**
30 g di **parmigiano grattugiato**
20 g di **semi di papavero** • **lievito** • **sale**

Preparazione
• **Tritate** le mandorle e raccoglietele in una ciotola. Aggiungete la farina, il parmigiano, i semi di papavero, un pizzico di sale e uno di lievito, e miscelate per bene. Unite il burro, tagliato a dadini, e amalgamate fino a ottenere un impasto bricioloso. Incorporate infine l'uovo e impastate brevemente fino a formare un panetto sodo e omogeneo. • **Avvolgete** con un foglio di pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto a uno spessore di 4-5 mm. Ritagliate i biscotti con un coppapasta a forma di uovo e con uno a forma di testa di coniglietto. • **Trasferiteli** in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 20 minuti o fino a doratura. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

0,20€
al pezzo

Coniglietto di patate e mais

Ingredienti per 1 persona
1 **patata già lessata** • 1 **tuorlo**
1 cucchiaino di **parmigiano**
2 cucchiai di **ricotta** • **mais dolce**

Preparazione
• **Schiacciate** la patata con uno schiacciapatate e trasferitela in una ciotola. Unite 1 cucchiaio di ricotta, il parmigiano, parte del tuorlo sbattuto e qualche chicco di mais, e mescolate. Se l'impasto risultasse troppo denso, aggiungete un goccino di acqua. • **Rivestite** una teglia con carta forno, adagiate sopra uno stampino a forma di coniglietto, riempitelo con l'impasto e sfilate. Spennellate con il tuorlo sbattuto rimasto e infornate a 175 °C per 10 minuti. Sfornate, sformate e impiattate. Guarnite con il mais, realizzate la codina del coniglio con la ricotta rimanente e servite.

Animaletti di carote

Ingredienti per 10 coniglietti
500 g di **farina** • 225 ml di **acqua**
4 **carote medie già pelate e grattugiate**
20 g di **lievito di birra** • 25 g di **burro**
12 g di **sale** • 10 **uova sode già sgusciate**

vi serve inoltre
farina

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito nell'acqua. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate il burro, reso a pomata, le carote e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. • **Formate** una palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa 15 minuti. Trascorso il tempo, dividete l'impasto in 10 pezzi. Inglobate all'interno di ciascuno 1 uovo e formate un panino arrotondato: all'interno vi sarà nascosto l'uovo sodo. Aiutandovi con un paio di forbici, formate due piccoli triangoli con il vertice verso l'alto (saranno le orecchiette). • **Con uno stecchino** praticate due piccoli fori sotto le orecchie, per realizzare gli occhi. Trasferite gli animaletti ottenuti su una teglia, foderata con carta forno, spolverizzateli con un po' di farina, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 40 minuti. Infornate quindi a 190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Colombine di taboulé

Ingredienti per 2 colombine
40 g di **bulgur** • una manciata di **piselli freschi** • 2 **pomodorini**
1 **carota già pelata** • 1 **zucchina baby**
semi di finocchio
olio extravergine di oliva

Preparazione
• **Lavate le verdure.** Scaldate un filo di olio in padella, unite i piselli, la carota e la zucchina a dadini; aggiungete qualche cucchiaio di acqua, incoperchiate e portate a cottura a fuoco lento. Sciacquate il bulgur sotto l'acqua corrente, aggiungete 1 cucchiaino di olio e sgranatelo con una forchetta. • **Trasferitelo** in un pentolino e aggiungete 1/2 cucchiaino di semi di finocchio. Versate l'acqua bollente (in pari quantità del bulgur), incoperchiate e mescolate sul fuoco per qualche minuto. Spegnete e lasciate riposare un paio di minuti. • **Condite** una parte del bulgur con le verdure e l'altra parte con i pomodorini, tagliati a pezzetti e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione. Sistemate due stampini a forma di colombina su un piatto e riempiteli con i due condimenti. Sformate e servite.

Lo sapevate che?

Il **taboulé** è un piatto tipico della cucina mediorientale a base di cuscus o bulgur. Più diffuso il primo nell'area nordafricana, il secondo in quella araba. Perché utilizzare bulgur o cuscus nell'alimentazione dei più piccoli? Sono ricchi di proprietà nutritive, apportano fibre, sali minerali e vitamina B.

Gioca con la pasta di zucchero

Easter cupcake

Ingredienti per 4 cupcake
90 g di **farina 00** • 90 g di **farina di semola di grano duro** • 180 g di **burro leggermente salato** • 180 g di **zucchero** • 3 **uova** • 3/4 di cucchiaino di **lievito per dolci** • 1 cucchiaino di **estratto alla vaniglia** • 120 ml di **latte**

per la decorazione
300 g di **pasta di zucchero bianca e colorata** • 100 g di **glassa reale bianca e colorata**

Preparazione
• **Setacciate** le farine e il lievito, e tenete da parte. In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete le uova, uno alla volta, e un cucchiaio di farina per ogni uovo. Incorporate la farina rimanente e il latte, e distribuite l'impasto negli stampini da muffin, rivestiti con i pirottini. • **Infornate** a 180 °C per 15-20 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e fate raffreddare. Stendete la pasta di zucchero verde, con gli appositi strumenti realizzate la trama e ricavate con il coppapasta un disco. • **Applicate** un po' di glassa reale sui muffin e adagiate sopra i dischi di pasta di zucchero. Con gli appositi stampini realizzate i fiorellini e decorate i cupcake. Con la pasta di zucchero azzurra realizzate il busto e il musetto del coniglietto. Con il coltellino fate le orecchie. • **Adagiate** il musetto sopra il busto: sempre con un pochino di glassa reale, applicate una pallina di pasta di zucchero bianca sul corpo e realizzate gli altri particolari (ciuffetto, occhi, zampe). Sistemate il coniglietto sopra il cupcake. Procedete così con gli altri animaletti, e servite.

Pulcin-uovo

Con pochi decori di pasta di zucchero potete trasformare le uova di cioccolato o di zucchero in divertenti pulcini con cui far giocare i vostri bambini.

gli STEP
Biscottini in 2 mosse

1

2

Sugarpaste

Per ottenere **1 kg di sugarpaste**, versate **55 ml di acqua fredda** e **16 g di gelatina in polvere** in una ciotola di acciaio. Mescolate e lasciate riposare finché la gelatina non avrà assorbito l'acqua. Mettete la ciotola a bagnomaria, aggiungete **115 g di glucosio liquido** e **20 g di glicerina**. Intanto mettete **1 kg di zucchero a velo** nella planetaria e aggiungete il composto di gelatina, lavorando il tutto a velocità minima, fino a ottenere un impasto sodo.

Glassa reale

Nel vaso della planetaria raccogliete **100 g di albumi** e **600 g di zucchero a velo**, montate alla massima velocità, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Dividetelo in diverse ciotoline a seconda dei colori che vi occorrono, aggiungete il **colorante** e mescolate accuratamente. Coprite ogni ciotolina con un panno umido, in modo che non indurisca. Passate quindi all'utilizzo previsto dalla ricetta.

160° in 15 minuti

Biscottini pasquali

Ingredienti per 12 biscotti
250 g di **farina 00** (più altra per la spianatoia) • 100 g di **zucchero a velo**
200 g di **burro leggermente salato freddo**
2 **tuorli** • 2 cucchiaini di **cannella in polvere**

per la decorazione
200 g di **glassa reale bianca**
coloranti alimentari

Preparazione
• **Lavorate** in un robot da cucina la farina e il burro, tagliato a dadini, fino a ottenere un composto sabbioso. Unite lo zucchero, i tuorli e la cannella, e lavorate ancora. Ottenuto un impasto compatto, trasferitelo in frigorifero e fatelo riposare per circa 1 ora. Trascorso il tempo, trasferite l'impasto su una spianatoia, leggermente infarinata; lavoratelo con le mani e poi stendetelo con il matterello. • **Ricavate** con le formine pasquali tanti biscotti e distribuiteli su una teglia, rivestita con carta forno. Infornate e fate cuocere a 160 °C per 15 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare. Diluite la glassa reale bianca con i coloranti desiderati e mescolate.
• **Realizzate** i bordi dei biscotti e fate asciugare. A questo punto aggiungete un cucchiaino di acqua alla glassa colorata (tenetene da parte un po') e mescolate. Distribuitela sui biscotti, fatela asciugare e completate, con la glassa tenuta da parte, le decorazioni finali dei biscottini pasquali. Portate in tavola e servite.

Buona Sempre

Simbolo della festa della donna, nella versione dolce è un grande classico sempre attuale; in quella salata, con farcia cremosa al formaggio, prosciutto e uova sode, si trasforma in un piatto originale e di sicuro effetto. Parliamo della mimosa. Il trait d'union? La bontà, naturalmente!

2

170°
in 25 minuti

Mimosa salata

Ingredienti
per il pan di Spagna salato
12 **uova** • 200 g di **farina 00** • 120 g di **fecola** • 200 g di **farina di mandorle**
200 g di **parmigiano grattugiato**
2 bustine di **lievito per torte salate** • **burro**

per la farcia
400 g di **asparagi** • 300 g di **prosciutto cotto a fettine** • 400 g di **ricotta**
200 g di **mascarpone**
100 g di **parmigiano grattugiato**
3 **uova già rassodate** • **sale e pepe**

per la guarnizione
300 ml di **panna fresca**
50 g di **parmigiano grattugiato** • 1 ciuffo di **basilico** • 1 **uovo già rassodato**

Preparazione
• **Montate** in una ciotola le uova con la farina di mandorle; unite il parmigiano grattugiato, la farina e la fecola, setacciate con il lievito, e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo in una teglia a cerniera da 26 cm di diametro, ben imburrata, e infornate a 170 °C per circa 25 minuti. Levate e lasciate raffreddare. • **Mondate** gli asparagi e lessateli al dente. Lavorate la ricotta con il mascarpone e il parmigiano grattugiato, fino a ottenere una crema, quindi salate e pepate. Una volta freddo, sformate il pan di Spagna e tagliatelo a fette. Foderate uno stampo da zuccotto con pellicola trasparente e quindi con le fette di pan di Spagna. • **Farcite** la mimosa con uno strato di crema alla ricotta, asparagi, prosciutto e le uova sode tagliate a fettine. Coprite con altre fette di pan di Spagna e ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con il pan di Spagna (tenete da parte sufficiente crema alla ricotta e pan di Spagna per la copertura della mimosa). • **Rivestite** con pellicola trasparente e mettete in frigorifero per compattare. Trascorso il tempo, sformate e spalmate la superficie con la crema alla ricotta tenuta da parte. Coprite con il pan di Spagna a dadini e guarnite con ciuffetti di panna fresca, montata con parmigiano e basilico tritato finissimo, fettine di uova sode e qualche foglia di basilico, e servite.

Torta mimosa all'ananas

Ingredienti per 8-10 persone
1 **pan di Spagna** da 700 g circa

per la crema chantilly
500 g di **crema pasticciera**
500 g di **panna montata zuccherata**
5 g di **gelatina in polvere**

per l'ananas caramellato
300 g di **ananas** • 20 g di **burro**
50 g di **zucchero** • 10 ml di **maraschino**
timo limonato • **vaniglia**

per la bagna
200 ml di **zucchero liquido**
100 ml di **maraschino**

per la finitura
zucchero a velo • **ribes rossi**

Preparazione
• **Tagliate** metà ananas a tocchetti e fateli saltare in una padella con una noce di burro. Profumate con il timo e la vaniglia e, quando saranno ormai teneri, unite lo zucchero. Quando l'ananas inizierà a caramellare, unite il maraschino e fate flambare. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Tagliate il pan di Spagna a fette, tenendone da parte un po' per la decorazione finale. • **Rivestite** con le fette uno stampo da zuccotto da 24 cm di diametro e inumiditele con la bagna, ottenuta miscelando 200 ml di acqua, lo zucchero e il maraschino. Per la chantilly: amalgamate la crema pasticciera, la panna e la gelatina. Farcite il pan di Spagna con la chantilly e con uno strato di ananas caramellato. • **Coprite** con un altro strato di pan di Spagna, inumidito con la bagna. Fate un secondo strato, terminando con il pan di Spagna e premendo con le mani inzuppate con la bagna. Trasferite in freezer. Tagliate l'ananas rimanente a fette e infornatele a 180 °C per qualche minuto. Trascorso il tempo, sformate la mimosa su un vassoio, ricoprite la superficie con uno strato di chantilly e livellate con una spatola.
• **Tagliate** il pan di Spagna avanzato a cubetti e fateli aderire alla crema. Guarnite con le fettine di ananas e il ribes, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Dolce papà

Come non celebrare alla grande i papà nel giorno della loro festa? E allora pronti via con bignè, zeppole e sfinci… da leccarsi i baffi!

3

0,25€
al pezzo

◁ Zeppole con crema e amarene

Ingredienti per circa 20 zeppole
per le zeppole
200 g di **farina** • 5 **uova** • 75 g di **burro**
3 g di **sale** • **olio di semi di arachide**

vi servono inoltre
500 g di **crema pasticciera** • **amarene in sciroppo** • **zucchero a velo**

Preparazione
• **Per le zeppole**: versate 2,5 dl di acqua in una casseruola, unite il burro e il sale, mettete sul fuoco e portate a ebollizione. Levate, aggiungete a pioggia la farina e mescolate. Rimettete sul fuoco e fate cuocere finché la farina inizia ad attaccarsi alle pareti della casseruola. • **Trasferite** il tutto in un altro recipiente e lasciate raffreddare. Incorporate le uova, uno alla volta. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta a stella e modellate tante zeppole del diametro di 4-5 cm, su altrettanti dischetti di carta forno. • **Scaldate** abbondante olio di semi fino a 175 °C e immergete le zeppole con tutto il dischetto. Appena si staccano, prelevate i dischetti e portate a termine la frittura. Man mano che le zeppole sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Una volta a temperatura, farcite le zeppole con la crema, utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia piccola. Guarnite ogni zeppola con un'amarena, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

Crema zabaione e marsala

Raccogliete **250 ml di latte, 100 ml di panna fresca** e **50 g di zucchero** in una casseruola, mettete sul fuoco e portate a bollore. Lavorate **12 tuorli** con **70 g di zucchero**, unite **35 g di amido di mais** e **150 ml di marsala** e amalgamate, quindi incorporate al primo composto. Mettete sul fuoco, portate a bollore e fate cuocere finché la crema si addensa, mescolando ogni tanto. Al termine levate e fate raffreddare.

0,16€ al pezzo

Sfinci di riso

Ingredienti per 4-6 persone
100 g di **riso** • 150 ml di **latte** • 2 g di **sale**
30 g di **farina** • 5 g di **scorza di arancia**
0,6 g di **lievito di birra** • **zucchero a velo**
cannella in polvere • **strutto**

Preparazione
• **Versate** il latte con 150 ml di acqua e il sale in una casseruola e portate a bollore. Unite il riso e fatelo cuocere fino a completo assorbimento del liquido. Una volta cotto il riso, spegnete, versate in un recipiente capiente e fate raffreddare.
• **Raccogliete** quindi il riso in un robot da cucina con la farina, la scorza di arancia e il lievito, sciolto in pochissima acqua tiepida, e amalgamate bene. Sigillate con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare per 1 ora. Quindi lavorate l'impasto e formate tanti piccoli rettangoli larghi circa 2 cm. • **Tuffateli** nello strutto bollente e friggeteli; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Passateli nello zucchero a velo, spolverizzate con poca cannella e serviteli ancora tiepidi.

0,20€
al pezzo

gli STEP
Bignè in 3 mosse

Bignè di San Giuseppe al cioccolato

Ingredienti per circa **20 bignè**
per i bignè
180 g di **farina** • 20 g di **cacao amaro in polvere** • 75 g di **burro** • 5 **uova**
3 g di **sale** • **olio di semi di arachide**

vi servono inoltre
500 g di **crema al cioccolato**
200 g di **panna montata** • **cioccolato fondente a scagliette** • **ribes rosso**

Preparazione
• **Per i bignè:** versate 2,5 dl di acqua in una casseruola, unite il burro e il sale, mettete sul fuoco e portate a ebollizione. Levate, aggiungete la farina, miscelata con il cacao, e mescolate. Rimettete sul fuoco e fate cuocere finché il composto inizia ad attaccarsi alle pareti della casseruola. Trasferitelo in un altro recipiente e lasciate intiepidire leggermente, quindi incorporate le uova, uno alla volta. • **Raccogliete** il composto in un sac à poche con bocchetta a stella e modellate tanti bignè del diametro di un paio di cm, su altrettanti dischetti di carta forno. • **Scaldate** abbondante olio di semi fino a 175 °C in una casseruola. Quindi immergete i bignè con tutto il dischetto. Appena si staccano, prelevate i dischetti e portate a termine la frittura. Man mano che i bignè sono pronti, scolateli su un foglio di carta assorbente da cucina. Farcite i bignè con la crema al cioccolato, completate con un ciuffo di panna montata e con un chicco di ribes, spolverizzate con qualche scaglietta di cioccolato e servite.

COLLANA SCUOLA DI CUCINA

COLLANA PASSIONI

IN LIBRERIA

combo Menu

FARCIAMO FESTA

FUORI DAL CILINDRO

ROMPETE LE UOVA

COTTA E RICOTTA

ODE AL CARCIOFO

W SAN GIUSEPPE

IL CANALE (221 DTT) DELLE MERAVIGLIE.
Ricette, tecniche di cucina, scuole di pasticceria e tante idee per la tavola di tutti i giorni e per le occasioni speciali

IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

IL NUOVO FORMAT CON FABIO CAMPOLI

Il nostro sapientissimo chef si cimenta nella preparazione ad arte di una ricetta classica e di una sua variazione su tema, e, con l'occasione, spiega tecniche, racconta ingredienti, svela i piccoli e i grandi segreti delle sue ricette.

- **Il Circolo dei Buongustai tutti i giorni 20.15; 11.40; 07.15**

CASA ALICE Come prima, Più di prima

TORNANO NELLE NUOVE PUNTATE RICETTE E ALLEGRIA DELLA COPPIA Più "BUONA" DI ALICE TV

Accanto a Donna Franca Rizzi, volto storico del canale, il simpatico Marco Valletta è ai fornelli, per rendere speciale la cucina di tutti i giorni, con tante idee creative e preziosi consigli di preparazione e di spesa.

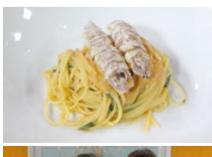
- **Casa Alice, tutti i giorni 08.00; 13.00; 18.30**

CASA ALICE INSIEME - Le nuove puntate

NELLA NUOVA STAGIONE DI CASA ALICE INSIEME, TANTE NOVITÀ

Rinnovata formula per il programma che vede Franca Rizzi accogliere numerosi ospiti nella fantasmagorica cucina di Casa Alice. Nella prima parte, il gioco legato ad *Alice Cucina* e a *Facile Cucina* e, nella seconda parte, ogni giorno una diversa rubrica.

- **LUNEDÌ** - FACILE CON GUSTO: cucina facile, low cost per i giovani.
- **MARTEDÌ** - ANEMA E CORE: cucina succulenta e ricca della tradizione campana.
- **MERCOLEDÌ** - L'ORTO IN TAVOLA: cucina con le verdure di stagione.
- **GIOVEDÌ** - PESCATO DEL GIORNO: ricette di pesce con uno sguardo anche al portafoglio.
- **VENERDÌ** - W LA TRADIZIONE: cucina con le specialità gastronomiche e i prodotti del territorio.

- **Casa Alice Insieme, dal lunedì al venerdì, dalle 08.30; 13.30; 19.00**

Oroscopo

di Susy Grossi
(Susygrossi@gmail.com)

ARIETE

21 marzo - 20 aprile

Si annuncia un mese vigoroso, deciso e polemico.

Amore: delizioso mix fra romanticismo, verve spigliata e sintonia!

Lavoro: siete industriosi come api, volenterosi e bravi come sapete esserlo voi…

Pasteggiate con: ***sformatino di asparagi al prosciutto crudo*** (pag. 16)

TORO

21 aprile - 20 maggio

Una persona saprà darvi utili consigli per emergere…

Amore: la persona cara è un confidente magnifico e una spalla molto solida.

Lavoro: operate per articolati piani quinquennali.

Pasteggiate con: ***corona di rose alla ricotta con zucchine speck e provola*** (pag. 7)

GEMELLI

21 maggio - 21 giugno

Con chi sapete dire pane al pane è una politica rischiosa, ma soddisfacentissima!

Amore: chi amate pare distratto da mille altre cose: tocca a voi coinvolgerlo di più.

Lavoro: chiarite ogni cosa prima di procedere.

Pasteggiate con: ***casatiello tricolore*** (pag. 101)

CANCRO

22 giugno - 22 luglio

I pianeti vi consentono di cambiare le carte in tavola e di…

Amore: la vicinanza emotiva di questo bel periodo vi rende due corpi e un'anima sola!

Lavoro: Giove fomenta la creatività e mette il tocco della Dea Fortuna in tutto ciò che ideate.

Pasteggiate con: ***cannelloni al ragù d'agnello*** (pag. 45)

LEONE

23 luglio - 22 agosto

Siete in una fase di vivace e metodica organizzazione.

Amore: anche Venere è del parere che dovreste tentare mosse audaci per conquiste eccitanti.

Lavoro: usate il pugno di ferro, ma un guanto di velluto…

Pasteggiate con: ***spalla di capretto alla cacciatora*** (pag. 58)

VERGINE

23 agosto - 22 settembre

Superare una fase di stanchezza è basilare.

Amore: trovare consistenti punti di intesa è la missione che gli astri ora vi affidano.

Lavoro: sul fronte della serietà, dell'impegno, della visione d'insieme ora non vi batte nessuno!

Pasteggiate con: ***cassata al bicchiere*** (pag. 89)

BILANCIA

23 settembre - 23 ottobre

Lanciarvi verso stimolanti novità vi farà benone!

Amore: sarete d'accordo davvero su tutto, un po' meno sulle questioni economiche…

Lavoro: fra i membri del contesto lavorativo ci sono personaggi che dovreste emarginare.

Pasteggiate con: ***coniglio al tegame con porri e zafferano*** (pag. 61)

SCORPIONE

24 ottobre - 21 novembre

Il momento è magnifico: produttivo e trainante.

Amore: simbiosi dolce e romantica come una bella favola…

Lavoro: come Re Mida ogni cosa che toccate, pensate o organizzate è fatta d'oro puro!

Pasteggiate con: ***costolette di abbacchio con panatura di patate aromatizzate*** (pag. 55)

SAGITTARIO

22 novembre - 21 dicembre

Movimentati e vitalissimi ritmi.

Amore: l'attrattiva e il sex-appeal saranno alle stelle, stringerete legami appassionati.

Lavoro: saper d'aver ragione sarà il motivo per il quale saprete imporre le vostre idee!

Pasteggiate con: ***lasagne verdi e gialle con salmone e asparagi*** (pag. 32)

CAPRICORNO

22 dicembre - 21 gennaio

Plutone e Saturno propongono di raggiungere prestigio.

Amore: la persona cara è affascinata dalla vostra saggezza e capacità di guardar lontano.

Lavoro: salire adesso i gradini dell'autorevolezza? Sì, però facendo i gradini due a due…

Pasteggiate con: ***ventagli di crêpes al radicchio selvatico*** (pag. 46)

ACQUARIO

21 gennaio - 19 febbraio

Sano consolidamento economico. Ergo…

Amore: vi piacerebbe stringere calorosi legami con una persona un po' meno esperta…

Lavoro: allargate la cerchia dei colleghi che frequentate.

Pasteggiate con: ***paccheri ripieni al forno*** (pag. 9)

PESCI

20 febbraio - 20 marzo

Vivacità fisica e mentale di primordine.

Amore: svecchiate le vostre abitudini affettive un po' datate e date più spazio al sex-appeal.

Lavoro: godrete di un'approvazione generale, sfruttatela per ottenere incentivi.

Pasteggiate con: capretto in crosta di sfoglia sesamo e papavero (pag. 57)

Menu prezzo facile
Ricalcoliamo per te la spesa per 4 o 6 persone
e realizzi i tuoi menu con meno di…
ALL'APERTO - per 4 persone
8 EURO
Frollini salati p. 107
Pastiera di pasta p. 100
Strudel asparagi e salmone p. 100
Treccia anice e miele p. 90
RUSTICO E GUSTOSO - per 4 persone
12 EURO
Lasagne alla napoletana p. 8
Abbacchio alla scottadito p. 56
Scarola alla napoletana p. 63
Torta al cioccolato p. 93
IN BIANCO - per 6 persone
15 EURO
Garganelli pecorino fave e guanciale p. 16
Fettuccine alla carbonara vegetariana p. 38
Spiedini di coniglio con zucchine e pancetta p. 60
Nidi di meringa p. 92
PRIMAVERA IN FESTA - per 6 persone
25 EURO
Corona di rose zucchine e speck p. 7
Tortellone ai carciofi e cuore di tuorlo p. 17
Corona di agnello p. 50
Colombine di sfoglia p. 12

Indice alfabetico delle ricette